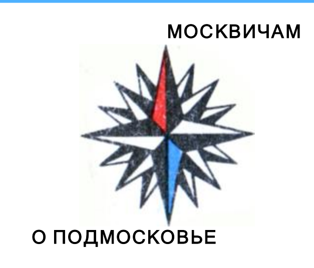



Владимир СОЛОУХИН

# ПО ГРИБЫ

•

Александр СТРИЖЕВ

# ЗАМЕТКИ ФЕНОЛОГА

МОСКВИЧАМ



О ПОДМОСКОВЬЕ

Владимир СОЛОУХИН

# ПО ГРИБЫ

•

Александр СТРИЖЕВ

# ЗАМЕТКИ ФЕНОЛОГА





В наше время добрая половина людей живет в больших городах. Конечно и здесь мы дышим воздухом, видим небо над головой, иногда попадаем под дождь, иногда греемся на солнце, короче – так или иначе связаны с природой. Но связь эта не столь полноценна и крепка, как если бы мы жили среди природы. Многими преградами отделены мы от нее: асфальтом, залившим живую землю, характером работы, заставляющей нас большую часть времени проводить в помещениях, способами передвижения (метро, троллейбус, такси вместо пешей ходьбы), образом жизни (пятый этаж, телевизор, кинотеатр, кухня, паровое отопление) и, наконец, расстоянием, когда до первого зеленого лужка, а тем более до первой светлой речки нужно ехать и ехать.

Между тем тяга к природе у человека остается, потому что общение с ней необходимо, оно благотворно влияет как на душу, так и на тело. Человек старательно создает ниточки, которые связывали бы его с

живой природой: одни разводят комнатные цветы, другие на балконе выращивают зеленые растения, а иные – ухаживают за аквариумом. Когда же выпадет свободный день, то горожанин торопится уехать за город, чтобы подышать свежим воздухом, насмотреться на свежую зеленую траву, искупаться в реке.

Однако общение объяснимо разно. Оно может быть, грубо говоря, пассивным или активным. Одно дело пролежать целый день на траве или просидеть в комнате (пиво, карты, шахматы, анекдоты, чтение книги), а другое – ходить по земле и что-нибудь искать: цветок, нужную траву, ягоду; сорвать гриб, поймать рыбу... Во втором случае общение с природой будет активнее, и слияние с ней полнее.

Пожалуй, ничто не дает такого глубокого проникновения в природу (после земледелия) как разного рода охоты, будь то настоящая или фотоохота, охота за орехами, ягодами или собирание грибов.

Грибник, возвращаясь в город, привозит не только корзину маслят и сыроежек, он привозит обновленную душу, привозит свое собственное здоровье.

Итак, горожанин стремится к природе, но и природа в свою очередь дает о себе знать.

Если дела, служба, жизненные обстоятельства вынуждают жить в большом городе, то все же по некоторым признакам определяешь, что природа за его пределами живет своим чередом. Своевременно появляются на московских улицах букетики ландышей или купальниц, ветви расцветшей черемухи, сирени, жасмина, а на базарных рядах (каждая в свое время) земляника, черника, клюква, калина, прочие ягоды. О движении времени года можно судить, конечно, и по чередованию на московских рынках разнообразных грибов.

В первой половине мая, а то и в конце апреля я обхожу московские базары в поисках сморчков и строчков. Окинув взглядом торговые ряды, сразу увидишь (или почувствуешь прежде, чем увидишь), что желаемого тобой товара пока нет. Значит, нет

этих грибов и в лесу, рано еще, или год не грибной, или мало ли какие причины. Ясно одно: если бы они были в лесу, появились бы и на рынке. Или, наоборот, кинешь взгляд в тот угол рынка, где обычно стоят, грибники и уже издали узнаешь коричневатые, шоколадистые пучки ноздреватых, бугристых грибов-подснежников.

Конечно, из-под снега они не растут, но появляются вскоре после того, как сходит снег (однако не раньше, чем прогреется земля), и уж во всяком случае раньше каких бы то ни было грибов, произрастающих у нас на Среднерусской возвышенности.

Я беру несколько кучек, чтобы всем было досыта, стараясь купить и сморчки и строчки, несу домой и, не доверяя никому, режу, обезвреживаю («обезъяживаю»), складываю в соответствующую посуду, заливаю сметаной и ставлю в духовку.

Но лучше, конечно, увидев, что на базаре появились сморчки, выкроить время и при первой возможности самому поехать за ними в лес. По вкусу и качеству ваши грибы не будут отличаться от базарных (сморчки есть сморчки), но, кроме корзины грибов, сколько вы привезете еще из лесу ранневесенних впечатлений, которые нельзя оценить ни на какие деньги, найти ни на каком базаре.

Родившись и вырастая в деревне, я, как ни странно, поздно, уже после своих сорока лет, приобщился к собиранию сморчков. Расскажу по порядку, как это было. В самом деле, каких только я ни собирал грибов, в каком только виде я их ни пробовал! Но всегда лежал на душе тяжелый груз, постоянно точила одна и та же мысль – сморчки.

Ведь как мудро устроено в природе. Только что сошел снег. До первых июньских колосовиков, до основных августовских россыпей, до хрустящего осеннего рыжика так далеко, еще невозможно помыслить, и вдруг оказывается, что и теперь, ранней весной, вырастают прекрасные грибы. Грибные подснежники! Как-то даже не верится. Зарождаясь в ледяной весенней земле, сморчки будут нести эстафету по апрелю и маю, чтобы передать

ее беленьким дождевикам, бархатным подосиновикам, дружным ранним маслятам.

У нас в селе, насколько я помню, никто никогда не собирал сморчков. То ли непривычно было ходить в лес сразу после снега, то ли потому, что сморчок редок и коротко его время и нужно ловить заветный час, охотников почти не встречается. Но тот, кто собирает, постоянен в своей привязанности к сморчкам и ждет апреля с большим нетерпением. У нас таким любителем был покойный Андрей Михайлович Симеонов, высокий сутулый старик с рыжими усами. Я был еще маленький, сам не видел, но слышал много разговоров о том, что Андрей Михайлович считает сморчок самым наипервейшим грибом. Наверно, он знал сморчковые места, мог бы подсказать, если бы я позаботился пораньше.

Сморчок для меня нечто таинственное. Подозреваю, что этот гриб, так же как папоротник или хвощ, – пережиток, остаток иных эпох, иного состояния земли. Недаром он растет одновременно с цветением волчьего лыка, реликтового ископаемого кустарничка.

Легко представить себе среди гигантских полупрозрачных хвощей студенистые ноздреватые башенки, странные бугристые образования. Впрочем, я никогда не видел сморчков, так что представить их мне в любом виде было нелегко. Один раз, несколько лет назад, во время бездумной прогулки по лесу, попалось под палку нечто студенистое, какая-то набрякшая водой синевато-серая дрожалка. Я сшиб ее палкой и пошел дальше. Шагов через двадцать меня осенила догадка: наверно, это и был сморчок. С тех пор ничего похожего не попадалось мне больше на глаза. Идти же специально по сморчки все как-то не мог собраться с духом.

Моя жена чрезвычайно мнительна по отношению к грибам. Когда она училась в медицинском институте, им читали лекции по гигиене питания. Почему-то у нее в памяти после этих лекций осталось впечатление об ужасной коварности грибов. Правда, бледная поганка коварна. Съев бледную поганку, человек в

течение многих часов не чувствует никаких признаков отравления. Потом начинает умирать. И никакие лекарства тогда уже не помогают. Но нельзя же зловещие качества бледной поганки переносить на все остальные грибы. Как-то в разговоре, не помню по какому поводу, я упомянул о сморчках. Тут же мне было сказано, что никогда в нашем доме не должно появиться ни одного сморчка, что этот гриб смертельно опасен, и только очень опытные охотники могут позволить себе охотиться за сморчками.

– Да ведь все говорят: сморчки – вкусные грибы, значит, едят, пробуют. В чем же дело?

– Дело в том, что рядом со сморчками растут строчки, которые не отличишь от сморчков неопытным глазом. А они-то, строчки, и таят в себе ужасную мучительную смерть. – Тут же по-медицински назван был яд, отравляющий организм, гельвелловая будто бы кислота, а также первые признаки отравления: сухость во рту, перерождение печени, паралич и так далее.

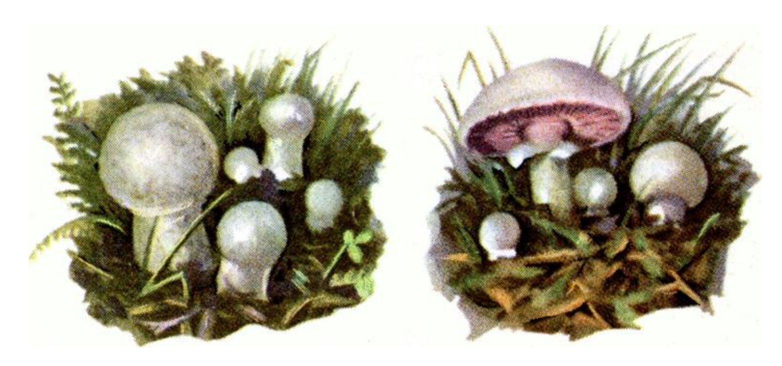
Я усомнился. Мне хотелось заступиться за невиданные мною пока еще сморчки, и я полез в книжку-определитель. Готовясь посрамить медицину, я начал перелистывать страницы и натолкнулся на примечание, набранное, правда, мелким шрифтом, но тем не менее: «Все виды сморчковых грибов в свежем состоянии подозрительны в отношении их ядовитости. Вследствие этого перед приготовлением пищи рекомендуется разрезать их на части и опустить на пять-семь минут в кипящую воду или облить кипятком и дать постоять под крышкой минут десять. После этого грибы вынимают, отжимают и далее поступают, как обычно. Воду же, содержащую в себе растворенное ядовитое вещество, выливают прочь. После такой обработки сморчковые многими считаются вполне безвредными...». Тут я поднял было торжествующий взгляд на свою оппонентку. Но торжество мое длилось недолго. Дальше в книжке было написано: «Однако этот вопрос окончательно еще не решен. Особенно в отношении пользующегося наиболее дурной славой

строчка обыкновенного, который нами здесь и указывается как в числе съедобных, так и ядовитых».

Крыть было нечем, остался только один аргумент — опыт. На него-то я и рассчитывал.

Весна в этом году развивалась необыкновенным образом. Мы выезжаем в деревню в последних числах марта, чтобы успеть проскочить по зимнему пути и застать всю весну, начиная с капелей, через полное таяние снегов до цветения яблонь. В первых числах апреля все рушится, плывет, курится паром. Поют жаворонки, расцветает мать-и-мачеха, грачи хлопотливо таскают на старые липы тяжелые ветки. Мы запоздали в этом году, ехали с огорчением, что многое уже пропущено, но попали неожиданно под устойчивые двадцатиградусные морозы с обжигающими северными ветрами.

Нетерпение мое было велико. Я несколько раз совался в лес, но все было рано. То придешь, а в лесу еще тонкой дотаивающей корочкой лежит снег, то убедишься, ткнув острой палкой, что земля, освободившаяся от снега, тверда, потому что не оттаяла. Не может быть, чтобы грибы росли из мертвой окаменелой земли.



К этому времени я запасся самыми первыми сведениями из книжки, а именно, что сморчки растут в апреле и мае, редко, но местами довольно обильно в широколиственных лесах, ивняках, на более или менее плодородной почве. Следовательно, в хвойные леса, куда ходишь по осени за рыжиками, меня уже не тянуло.

В широколиственных лесах устилала землю ровным слоем слежавшаяся, как войлок, серая прошлогодняя листва. Она осела под тяжестью зимнего снега, к ней прилипла перепутанная паутина. В ранневесеннем лесу гораздо просторнее, чем летом, когда каждый листок мешает смотреть вдаль, и даже просторнее, чем зимой, когда на ветвях, на кустах, на пнях полно снегу. Весной видно далеко во все стороны, если это не еловая частель, а вот такое осиновое либо березовое раздолье, по которому я теперь с наслаждением бродил. Под ногами как подметено. Всякий гриб, если бы он высунулся из-под ровной слежавшейся листвы, выделялся бы на ровном месте, был бы виден издалека.



Лесу я уделял три часа в день. За это время я успевал обойти столько, что ноги начинали всерьез гудеть. У нас леса не так, чтобы очень велики, не бескрайни, казалось бы, где устать. Но в рвении я обходил каждый ивовый куст (написано в книге, что сморчки особенно любят ивняк), шел все время зигзагами, колесил, кружил, петлял, изощрялся. Увы, лес был абсолютно пуст. То есть он был пуст с моей грибной точки зрения. Сам по себе он жил бурной весенней жизнью.

Однажды я остановился и вдруг услышал, что вокруг все шуршит, как будто идет легкий дождичек. Чем больше я вслушивался, тем сильнее и явственнее становилось шуршание. Причину его я разгадывал недолго. В этом месте среди осин и берез росли невысокие ели. Теперь с них на плотную, как бы даже звонкую слипшуюся листву обильно сыпались отжившие иглы. Впервые в жизни я наблюдал иглопад. Ветра не было. Значит, иглы падали сами по себе. Значит, им было положено в это время падать. По всему лесу, если хорошенько прислушаться, был слышен шелестящий, как дождичек, иглопад. Я подставил ладони, и тотчас на них упало несколько отживших невесомых иголочек.

Прошлой осенью я наткнулся в лесу на две яблони. Одна из них на склоне лесного оврага в зарослях калины бросилась мне в глаза крупными желтыми яблоками. Я ее несильно тряхнул. Обычно, когда тряхнешь, слышен дробный стук о землю: одно яблоко падает первым, потом два вслед за ним, потом несколько штук сразу, потом одно или два с запозданием. На этот раз все яблоки словно только и ждали, когда их тряхнут – обрушились в один стук. Я собрал их в грибную корзину, наполнив ее доверху, и мы сварили из них отличное, янтарно-прозрачное варенье. Яблоня оказалась яровой антоновкой. Но как она, привитая, попала в лесную глухомань на склоне буерака?

Вторая яблоня стояла на ровном месте посреди поляны. Я набрел на нее неделей позже, Все яблоки упали сами и ле-

жали теперь в зеленой траве, образуя желтый круг. Это была лешовка. Мелкие продолговатые плоды с бугорками у основания веточки были, конечно, очень кислы и вяжущи. Но опавшие, поднятые с осенней остывшей земли, они все же держали в себе какую-то тонкую затаенную сласть.

Теперь, весной, я наведался к обеим моим знакомым. И под одной и под другой яблоней я нашел по нескольку яблок. Они были твердые, сочные, но насквозь коричневые. Я надкусил одно и ощутил во рту прохладную винную крепость.

Что особенно радовало глаз в этом апрельском лесу, что делало мои прогулки поистине праздничными, — это удивительные среди серого еще однообразия цветы, пробивающиеся сквозь лиственный войлок. Может быть где-нибудь среди июньского разноцветья не поражали бы они так своей яркостью, но теперь так и горели, так и сверкали, как драгоценности. На одном стебельке покоились, свисая вниз, разноцветные венчики. Один венчик красный, другой синий, третий фиолетовый.

Как и большинство людей, живущих на земле среди цветов и любующихся их красотой, я не знал названия этих ранних весенних гостей. Вернее, я забрел к ним в гости. Они обитали здесь на правах законных и старинных жителей леса. Правда, тем они и похожи на гостей, что отцвели и — нет. В конце мая я не встречал уж своих весенних знакомцев.

Так как я заранее предполагал, что где-нибудь обязательно придется упоминать об этих цветках, нужно было узнать их название. Я очень опасался, что они называются как-нибудь неинтересно, казенно, по-научному, и название их больше годится для научной статьи, нежели для легкомысленных заметок о весеннем лесе.

Моя десятилетняя тогда еще дочь, которую всегда я учил разным земным названиям, впервые научила меня. «Да это же медуница!» — воскликнула она, как будто все эти десять лет

она только и делала, что собирала медуницу. Я обрадовался. Какое дивное название. Можно сказать, что мне повезло. Медуница!

Чтобы проверить сведения, полученные не из столь уж надежного источника, я полез в ботанический атлас Монтеверди. Нашел на цветной таблице мой цветок, читаю название: «Легочница лекарственная». Фу, ты, грех, отдает аптекой и приемным покоем. Легочница... Это скорее подходит для названия болезни, нежели для свежего, бесконечно прекрасного среди пепельной прошлогодней листвы цветочка.

Без всякой надежды я заглянул еще в книгу о лекарственных растениях нашей страны. Перечитываю длинный указатель названий. Никакой легочницы нет. Нахожу медуницу и что же? Да, это она, моя медуница, ее разноцветные бубенчики. Рассказано даже, что сначала... да вот не угодно ли просветиться вместе со мной: «...Многолетнее травянистое растение семейства бурачниковых. Имеет тонкое ползучее темно-коричневое корневище с длинными шнуровидными придаточными корнями. Стебли высотой пятнадцать-восемнадцать сантиметров, листья цельно крайние, заостренные, иногда с беловатыми пятнами. Цветы средней величины, правильные, обоеполые, диморфные, сидящие на коротких цветоножках, расположенных на верхушках цветоносных стеблей. Венчик опадающий, воронковидный, первоначально красный, затем фиолетовый, а под конец синий. Цветет в апреле, мае. Трава применяется в народной медицине в качестве слизистого, мягчительного». Но оставим ученую книгу, пока снова не запахло амбулаторией. Главное, мы выяснили, что все-таки – это медуница и почему на одном стебельке разноцветные бубенчики. В другой книге я прочитал, что синие цветки посещаются только случайными неопытными пчелами, потому что сласти в них уже нет.

Но сласть сластью, а красота красотой. В неприбранном, в безлистом и безтравном лесу цветы медуницы были для меня как дивная сказка. Они и теперь стоят перед глазами.

И может быть в следующую весну я пойду в лес не ради сморчков, а затем, чтобы взглянуть на цветущие медуницы.

В буераке мне попадались кусты калины. Я удивился, увидев на голых ветвях все такие же ярко-красные, все такие же каленые прошлогодние ягоды. Они перезимовали в лесу и, наверно, были зимой во время морозов как звонкие камешки, а теперь оттаяли, но все еще не упали на землю. Удивительно и го, что их не склевали птицы – большие охотницы до всякой полезной ягоды. Каждая ягода была как крепкий кожистый мешочек, наполненный чем-то жидким, этакий крохотный бурдючок. Я клал ягоду в рот, прокусывал ее, и содержимое выливалось мне на язык. Тут же попадалась и косточка, которую я выплевывал. Содержимое мешочка было прохладным и очень вкусным. По вкусу это больше всего походило на клюкву, но только гораздо слаще, или, вернее сказать, что клюква гораздо кислее, потому что и теперь, после морозов, калину трудно было назвать сладкой ягодой. Есть ведь знаменитая



пословица: «Калина сама себя хвалила – я с медом хороша. Мед сказал – а я и без тебя неплох». Несправедливо. Сходите в апреле в лес и вы поймете, что апрельскую калину не нужно противопоставлять меду, у каждого свой вкус, у каждого своя прелесть. И может быть, в следующую весну я пойду в лес не ради сморчков и даже не ради медуниц, а ради того, чтобы насобирать прошлогодней калины.

Однако, что же мои сморчки? В том-то и дело, что сколько я ни ходил, как ни вглядывался, мне не попалось ни одного сморчка. Попадались прошлогодние опята и валуи, темно-коричневые, засохшие на корню, мумии прошлогодних грибов.

Известно, для того чтобы увидеть в лесу нужный гриб, птицу, притаившуюся в ветвях, птичье гнездо, орех на ветке, одним словом, все, что редко попадается и так или иначе прячется от глаз, надо держать в воображении то, что ищешь. Д. Олдридж в своей книге о подводной охоте рассказывает, что когда ему хотелось в подводных скалах увидеть зеленушку, он держал ее перед внутренним зрением, и тогда она попадалась скорее.

Я знаю это правило и всегда пользуюсь им, когда что-нибудь ищу в лесу, но вот беда, я никогда не видел живого сморчка. Значит, теперь в моем воображении встали только картинки, только нарисованные сморчки, а это, согласитесь, не одно и то же, что настоящий гриб среди настоящих деревьев. Некоторое время я думал, что оттого не могу разглядеть сморчка среди листвы, что не представляю, как он должен выглядеть. Правда, здравый смысл говорил другое: ведь прошлогодние сухие валуи и опята я тоже не держу в воображении, однако они попадаются мне то и дело. Что-то тут не так. Но что? Казалось бы, все условия соблюдены. Время? То самое – апрель. Лес? Тот самый – лиственный, с примесью черной ольхи, ивняка, осины – самый сморчковый лес. Старание? О, старания было больше, чем нужно. В один день я обошел всю правую сторону Журавлихи. В другой день

перешел на правый берег реки в подосинник, что подымается на гору, и поэтому располагается несколькими ярусами один над другим. В третий день я пробрался за Крутовский овраг и ходил по снегиревской стороне и дошел чуть ли не до Снегирихи. В четвертый день я бродил по Самойловскому лесу. На пятый день я вернулся снова в Журавлиху и ходил по ней кругами и зигзагами, пока, наконец, не выбрал на опушке сухого, нагретого апрельским солнцем пригорка и не устроился на нем отдохнуть, потому что был уже совсем без ног.

Дремучая ель осенила меня своими длинными черными лапами. Ветерок тянул с юга. Он легко, неназойливо обдувал, и я чуть ли не задремал, привольно раскинув праздные руки. Я любил в эти дни отдыхать вот на таких пригретых пригорках. Земля вокруг еще сырая, холодная. Сначала, если сесть на нее, словно бы ничего, но потом услышишь, как из глубины земли уверенно, устойчиво поднимается холод. Но на пригорке, к припеку, чем больше лежишь, тем теплее становится. Иногда я зажигал маленькую теплинку, не для тепла, для забавы – очень люблю глядеть на ручной огонь. Положишь несколько сухих еловых веточек тоньше карандаша, подложишь под них сосновую ветку с сухими рыжими иглами, поднесешь спичку. Сухая, белесая, выгоревшая на солнце, вымокшая от дождей и под снегом, выветрившаяся на ветру трава начнет выгорать вокруг теплинки. Интересно следить, как крохотные красные хищные зверьки врассыпную начинают свой бег во все стороны, как безошибочно они перепрыгивают с травинки на травинку, впиваются в нее. Травинка взвивается на дыбы, как олень, на загривок которому прыгнул кровожадный соболь, извивается в агонии и падает черным невесомым пеплом.

Я даю выгореть сухой траве на полметра вокруг основного огонька, потом приструниваю огненную конницу, этих все более разгульных, все более беспощадных, более многочисленных зверьков. Я приструниваю их обыкновенной со-

сновой веткой или своей палкой. На том месте, где прекратился бег огненного лоскутка, завивается тонкая струйка душистого лесного дыма. Посредине черного выгоревшего круга моя теплинка горит спокойным ровным пламенем. Я подбрасываю в нее палки потолще, чтобы можно было потом сидеть, не подкладывая.

Стоит, стоит ходить в весенний лес и впредь, если и не ради этих проклятых заколдованных сморчков, то ради того, чтобы на сухом пригорке посидеть и поглядеть на теплинку.

В этот раз на опушке я увидел, что ко мне, издали улыбаясь, идет пастух. Всегда, когда охотник, рыбак или грибник возвращается пустой, ему досадно встречаться с людьми, которые будут заглядывать в ведро, сумку, корзину. Правда, я в эти дни слегка хитрил. Не брал кузовка, но клал в карман авоську. Если и ничего не найду – не беда. Я ведь просто ходил на прогулку. Если же найду – в авоську поместится не меньше, чем в кузовок.

Пастух присел около теплинки и тотчас вызвал меня на полную откровенность, можно сказать, вывернул наизнанку. Сам не заметив как, я начал ему жаловаться, что вот который день хожу и хоть бы один сморчок. Наверно потому, что поздняя весна. Все ведь в этом году запаздывает на три недели.

– Да ты что?! – удивился пастух. – Вчера Игнат с Прокошинской горы целую бадью приволок. Такие крупные, ядреные. Да сегодня еще Катюшка Громова на той же горе мимоходом фартук набрала. Слышь, Иван очень любит жареные. Да их там на горе-то целый воз! Ты ступай скорее туда. Наберешь сколько тебе надо.

Прокошинскую гору я знал. Тем большее недоумение вызвал у меня рассказ пастуха. На Прокошинской горе стоят редкие сосны и очень частые сосновые и еловые пни. Между пнями грудами валяются полуистлевшие сучья. Груды, некогда пышные, теперь осели, распластались, меж сучьями проби-

лась трава, которая обычно растет на порубках: иван-чай да крапива. Попадается и лесная малина. Некоторые кучи хвороста в свое время сожгли. Пепелища на их месте тоже заросли травой. Вокруг пней и хвороста в неправдоподобном изобилии растет земляника. Ближе к пням она мелкая, суховатая, ближе к хворосту, в высокой траве, – крупная и сочная. Благодатная земляничная гора.

Мне, рыскавшему в эти дни по влажным широколистным лесам, и в голову не приходило наведаться на Прокошинскую гору. Признаться, и теперь, идя к ней, я не очень-то верил рассказу пастуха. Наверно, решил подшутить. Будет смотреть мне вслед, пока я не дойду до сосновых пней и горелых мест, а потом покатится со смеху. Недоверчиво обошел я вокруг первого пня, прошел дальше и вдруг замер от восхищения. То есть восхищаться, может быть, вовсе нечему, потому что, если нужно было бы придумать грибное уродство, грибного квазимодо, то, наверно, нельзя было бы найти ничего лучше увиденного мною теперь некоего коричневого образования.

Но я не оговорился. Действительно, первый увиденный мною сморчок восхитил меня сначала одним тем, что я его увидел, а потом я нашел в нем даже своеобразную красоту. Может же быть красивой лягушка, хотя с детства она служила нам символом чего-то уродливого, неприятного, до чего противно дотронуться, а не то что взять в руки и полюбоваться.

То, что росло передо мной теперь, больше всего напоминало по виду аккуратно очищенное ядро грецкого ореха. Цвет темно-коричневый, размер – с увесистый кулак. Нечто мозговидное, с извилинами, с глубокими пазухами, в которых прохлаждались улитки. На срезе – похожее на хрящ, белое, с легким фиолетовым оттенком.

Восторг золотоискателя, наткнувшегося вдруг на обильную неиссякаемую жилу, охватил меня. Почти около каждого пня я находил по два, по три этих нелепых детища не всегда нам понятной природы. В самом деле, мало ли обыкновенных с ножками

и шляпками грибов. Теперь вот понадобились еще эти уроды, эти очаровательные, эти восхитительные уроды, эти сочные крепыши. Зачем-то они нужны природе и нужны именно теперь, в апреле, как только растает снег. Этой маленькой тайны мы никогда не узнаем. Да и что нам за дело. Главное, что авоська моя полна, набита битком. Пастух восторженно машет мне издали, и я гордо поднимаю авоську вверх. Впервые за все эти дни я возвращаюсь домой с добычей, да еще с какой. В сущности, много ли надо для того, чтобы человеку стало радостно.

Мои дочки, увидев полную авоську диковинных грибов, запрыгали, захлопали в ладоши. Жена отнеслась к сморчкам более сдержанно, но все же и она удивилась, что наконец-то я добился того, чего хотел. Да и просто так нельзя было не удивиться, впервые в жизни увидев такие необыкновенные грибы. Тем не менее жена спросила:

– А ты уверен, что среди этих сморчков нет ни одного строчка?

– Что за вопрос? Вчера Игнат набрал целую бадью... Да еще Катя Громова насобирала целый фартук. Игнат – бывший лесник, неужели он не знает, что такое сморчки.



– Я вижу теперь, что это сморчки, но дело в том, что мы никогда не видели эти самые строчки и не знаем, чем они отличаются...

Содержимое авоськи мы высыпали на стол, и все четверо дружно принялись за разборку. Теперь у нас не было разнообразия в ассортименте. Одни сморчки. Мы резали их как можно мельче, тщательно очищали от земли в глубоких складках, от притаившихся там то муравья, то улитки. Хрупкая плоть наших грибов резалась великолепно, и вскоре перед нами стояла большая кастрюля коричневого крошева.

Варили мы это крошево очень тщательно, кипятили, сливали воду, снова кипятили. Потом, откинув в дуршлаге, начали жарить. Хозяйка все время приговаривала, что она в рот не возьмет эту отраву, а я говорил, что и не надо, что я испробую сначала на себе, только, ради бога, поджарь.

Грибы очень сильно уварились. От полной кастрюли осталась едва ли треть, но все же на сковороде они распределились толстым слоем. Тогда мы еще не знали, как нужно правильно готовить сморчки. Мы просто жарили их в масле как можно дольше. Грибы беспрерывно трещали, взрывались, как в печке старые дрова. Стрельба несколько смущала нас, но мы утешались тем, что, вероятно, как раз в это время и выходят из грибов все зловредные и ядовитые соки.

Когда грибы хорошенько поджарились, все стали смотреть на меня, осмелюсь ли я поднести вилку ко рту. Но я не только поднес, а стал энергично жевать плавающие в горячем масле черненькие комочки. Жена, естественно, не позволила мне испытывать судьбу одному и, желая разделить любую участь, тоже начала есть.

Мы ели, стараясь понять, на что это похоже по вкусу. Когда я уже решил про себя, что это похоже больше всего на жареные бараньи кишки, то спросил у жены, что думает она. «Жареные бараньи кишки», – без запинки ответила моя сотрапезница.

Девочек в это время позвали гулять подружки. Мы решили оставить им грибов на сковороде, чтобы они попробовали потом. Сам я пошел к себе на диван и стал прислушиваться, не начинаю ли я умирать от действия таинственных и беспощадных ядов. Лениво взял я тут же лежавшую книжку Васильчикова о съедобных и ядовитых грибах. Как же так, думал я, Васильчиков утверждает, что сморчки нужно искать в широколиственных лесах, и я потратил столько времени. А оказывается, на сухой горе, на порубке, около пней да горелого хвороста. Вот и верь после этого научным книгам. Да, точно. Ошибки нет. Вот они, сморчки... Надо же допустить такую ошибку в книге. А вот и злополучные, пользующиеся особенно дурной славой, строчки: «Мозговидные, темно-бурые, несколько фиолетовые на срезах...». Что такое? (Я даже подпрыгнул на диване). На вырубках, около сосновых пней, на пожарищах.

Тотчас я почувствовал некоторую сухость во рту и в гортани и даже вроде бы легкое головокружение. Скорее я побежал на кухню. Я боялся, что, может быть, девочки уже съели остатки грибов, что, может быть, жена уже лежит на полу в мучительных судорогах!

Но все на кухне шло своим чередом.

– Знаешь, – сказал я, – подождем давать девочкам грибы до завтра. Мало ли... А уж завтра, если с нами ничего не случится...

– А что такое, раскрывай, ты что-то знаешь.

– И знать нечего, это были обыкновенные строчки.

Вопреки здравому смыслу мы расхохотались. Я думаю, больше всего нас успокаивало отсутствие слухов о скоропостижной смерти мужика Игната, насобиравшего целую бадью, а также Кати Громовой.

Впоследствии я убедился, что наши местные жители вовсе не различают сморчков и строчков, но все, что растет похожее на гриб в апреле и раннем мае, называют сморчками. Оно и проще.

Более того, на рынке в Москве я видел потом большие кучи строчков и сморчков, лежащих либо по отдельности, либо перемешанных между собой, но все равно это называлось одним словом – сморчки. У московских хозяек мы узнали, как нужно по-настоящему готовить сморчки (строчки, сморчки конические, сморчки обыкновенные, сморчковую шапочку и прочее). Сначала мы действовали правильно. Грибы нужно прокипятить, а потом вымыть в свежей воде. Оказывается, яд, если он там и есть (гельвелловая кислота), хорошо растворяется в горячей воде. Затем грибы нужно немного обжарить в сливочном масле, залить сметаной и тушить в духовке. Тогда они гораздо меньше напоминают вкус жареных бараньих кишок, очень нежны на вкус и вполне заслуживают, чтобы за ними охотиться.

Позже я получил несколько читательских писем с советами, как готовить эти грибы. Приведу два из них.

«В отношении строчков и сморчков. Все они (а не только строчки) ядовиты. Яд у них находится в поверхностном слое шляпки. Для удаления яда их буквально на 5 минут достаточно опустить в кипящую воду. Долго варить и жарить их, безусловно, не следует, а то не только бараньими кишками, а еще невесть чем покажутся. Резать их тоже не надо, даже самые крупные строчки после бланшировки надо слегка обжарить и полить сметаной. Это очень вкусно».

«Хочу сказать о строчках и сморчках. Попробуйте приготовить их следующим образом. Целыми, только принесенными из леса, отварить их в бурно кипящей воде минут 12–15 (воды должно быть раза в два больше, чем грибов). Выложите строчки на решето или дуршлаг, облейте холодной водой. Нарежьте грибы помельче, положите в глиняную плошку. Приготовьте два-три яйца, взбитые в молоке. Залейте рубленые грибы, посолите, перемешайте, запекайте в русской печи или в духовке. Когда будете подавать на стол, на румяную корочку грибов полейте растопленное масло по вкусу. Так готовила грибы моя мама».

Но что же все-таки настоящие классические сморчки, растущие в широколиственных? Неужели я и потом не встречу их в наших лесах?

После того как мы по ошибке наелись строчков, мне нужно было уехать по делам в Москву. Я пробыл в городе две недели. За это время в лесу пробилась трава, распустились листья, папоротники из завитков, похожих на вопросительные знаки, развернулись в широкие опахала. Казалось бы, ранняя весна, как таковая, прошла. Действительно, на злополучной горе с сосновыми пнями и горелым хворостом я не встретил больше ни одного строчка. Даже трудно было представить, что именно здесь-то в изобилии росли эти симпатичные уродцы. Их время прошло, и никакая сила не заставит их показаться снова в неурочное, в незапрограммированное для них время.

Зато в лиственном лесу мне то и дело стали попадаться эдакие изящные, ноздреватые восточные минаретики, сооруженные природой из желтоватого с фиолетовым оттенком материала. Вот они какие, настоящие классические сморчки! Ничего бесформенного, мозговидного, безобразного. Полная симметрия. Прямая трубчатая ножка, довольно высокая, овальное тело, заостренное кверху. Если тело округлое – сморчок обыкновенный, если очень уж заостренное – сморчок конический.

На склоне оврага под старыми лесными ивами мне попался большой выводок очень странных сморчков. Ножка неестественно высокая, апельсинового цвета, на самом кончике ножки непропорционально маленькая, сморщенная, как бы приклеенная всеми краями, шляпочка. Я нарезал этих желтых грибов полкорзины и дома точно выяснил, что, оказывается, я познакомился еще с одной разновидностью сморчков, а именно с так называемой сморчковой шапочкой. Но весна действительно кончилась. Просторные, без листьев, леса, шуршавшие иглопады, теплинки на обогретых сухих пригорках, прошлогодняя калина, первые цветы медуниц и волчьего лыка, первые и последние, теперь уж удивительные проявления природы, я бы даже сказал – чудеса

природы, которые в простоте душевной мы называем пренебрежительным словом – «сморчки» – все это было теперь позади.

Хорошо собирать грибы в лесу. Так оно всегда и представляется, что грибник с корзиной должен идти в лес, какой бы он ни был: молоденький сосновый с маслятами и рыжиками, борбеломошник с боровиками, пестрый березовый с разнообразным грибным населением, темный еловый, широкошумный и широколиственный с преобладанием дуба, ольховое, осиновое с примесью ивы чернолесье...

Но, спрашивается, разве плохо собирать грибы на зеленом летнем лугу, на просторных отлогих косогорах, где обдувает прохладным ветерком (лучше выбрать для такой охоты нежаркий, неяркий денек), где, если поднимешь взгляд от травы и земли, то просторно и взгляду: витиеватая речка внизу, деревеньки, стоящие вдоль нее – одна, другая и третья, дальние колоколенки, широким фронтом плывущие облака. Нет, я люблю собирать грибы на просторных лугах и отлогих косогорах.

Грибница под землей, возникшая из крохотной грибной споры, разрастается, как я понимаю, во все стороны лучами или даже, вернее, сплошным блином. Со временем центр блина, как более старый, отмирает, а его окружность остается и продолжает разрастаться дальше. Подземная грибница – это, в сущности, грибное дерево, а грибы, которые мы собираем, – это плоды на нем. Самого дерева мы не видим, а видим только плоды, но все же по расположению плодов можно хотя бы приблизительно судить об очертаниях «дерева» или, по крайней мере, о его размерах. Так, если бы яблони или вишневый куст сделались невидимыми для наших глаз, а яблоки (вишенье) остались видимыми, то можно было бы представить себе примерную форму яблони или вишневого дерева.

Старая многолетняя грибница должна представлять из себя большое кольцо, по которому в урочное время стоят грибы. Так бы оно и было. Но в лесу грибница натыкается то на пень, то на дерево, то на древесные корни. Кольцо прерывается,

отдельные его участки отстают в продвижении, другие убегают вперед. Оторвавшаяся от круга, изолированная часть грибницы растет блином (кольцом), в свою очередь кольца грибниц взаимно пересекаются и получается путаница.

Но на зеленом ровном лугу, где не растет ни одного дерева, где нет ни пней, ни других преград, можно часто увидеть настоящий грибной круг. Небольшие желтоватые грибочки со шляпками до трех-пяти сантиметров, на очень тонких ножках, словно водят хороводы среди зеленой травы. Эти грибные хороводы в народе называют ведьмиными кругами.

Но прежде чем говорить о самих грибах, вернемся к грибнице. Науке давно известно, что грибница находится в сожительстве с обыкновенными лесными деревьями. Соприкасаясь с корнями дерева, она, видимо, усваивает некоторые вещества, выделяемые корнями в почву, а взамен этого дерево усваивает некоторые вещества, выделяемые в почву грибницей. Такое сожительство разных организмов (к взаимной пользе) в науке называется симбиозом.

Одна сторона симбиоза, а именно влияние дерева на грибницу – наглядно в любом лесу. Известно, что определенные виды грибов как бы приписаны к определенным видам деревьев. Даже и называются некоторые грибы подосиновиками (осиновиками), подберезовиками, ореховиками, сосновиками, поддубовиками. Рыжики растут среди молодых сосен и елочек, маслята – тоже, мокруха так и называется – мокруха еловая, боровики приписаны к бору, то есть к зрелому сосновому лесу...

Но если влияние деревьев на грибницу наглядно и очевидно (без деревьев не было бы и грибов), то влияние грибницы на деревья в лесу проследить труднее. Неизвестно ведь, насколько хилее и плоше была бы сосенка, насколько медленнее она росла, если бы корни ее, подобно белой подстиле, не оплетала грибница масленка и рыжика.

Между тем в природе существуют случаи, когда влияние грибницы на растения, с которыми она сожительствует, можно

не только видеть глазами, но даже измерить результаты симбиоза в граммах и килограммах, взвесив их на весах. Такой пример дает нам грибница лугового опенка.

Я давно еще в детстве замечал на наших лугах и на травянистых склонах оврагов, что трава местами растет более густая, более высокая и более темная, то есть более «жирная», чем вокруг. Эти пятна иногда имеют самую разнообразную форму, иногда форму кругов, иногда отлогих подков, иногда змей.

Замечать-то я их замечал, но никогда не задумывался над происхождением пятен и полос и даже думал, признаться, что они возникают на месте коровьих дорожек, удобряющих землю.

Только недавно, когда я пристрастился собирать луговые опенки, я понял истинную причину этого явления. Я увидел, что луговые опята растут точно по этим темно-зеленым пятнам, своими цепочками повторяя их форму. Значит, не может быть никаких сомнений в том, что своей густотой, цветом, силой трава в этих местах обязана благотворному влиянию грибницы.

Но вернемся к луговым опятам.

Я не знаю, почему их называют опятами. Ведь никаких пней на лугу нет. Разве что за дружность, за то, что эти грибы высыпают обильными кучами, словно шубой покрывая иногда землю.

Нельзя сказать, чтобы формой они напоминали опят, если иметь в виду классический осенний опенок. У этого гриба тонкая, очень кожистая ножка, особенно ближе к земле. Желтоватая шапочка сначала колпачком. Хотел назвать их сейчас белыми, но вспомнил сметанную белизну шампиньона и понял, что луговой опенок вовсе не белый, но и не желтый же он! И не серый. Может быть, действительно желтоватый. Хотя про молоденькие грибки (если забыть про настоящую шампиньонную белизну) я все же сказал бы, что они белые. Позже колпачок распрямля-

ется и образуется плоская шляпка размером до пяти сантиметров, которая в сухую погоду становится такой же жесткой и кожистой, как и ножка. Однажды у меня произошел с этими грибами курьез. В течение нескольких дней стояла сухая солнечная погода. Придя на грибное место, я увидел, что мои луговые опята все ссохлись и стали очень мелкими, жесткими. Все же я набрал их немного от непонятной жадности, а придя домой, поглядел на них, поглядел, да и выбросил на траву перед домом. Вечером пошел дождь, который шел до утра. Утром, выйдя на улицу, я увидел, что на траве лежат крупные, свежие и нежные луговые опята! Значит, они обладают способностью как бы впадать в спячку в сухую погоду и воскресать во время дождя.

Собирать луговые опята я выхожу не с ножом, а с ножницами. Подойдя к грибной цепочке, приходится опускаться на одно колено и стричь грибы, как стригут шерсть на овце. Попадает в корзину и трава, это неизбежно, однако, дома не-



трудно грибы перебрать и от травы отделить. Поистине разбегаются глаза, когда попадется косогор с урожаем этих дружных грибов. Кажется, не хватит терпения и времени состригать одну полосу, а в глазах еще две, а там еще три полосы, а там еще и еще бесконечное количество, если бы взяться считать (как считают белые грибы), то в конце концов окажется, что все они уместятся в двухведерную корзину.

Луговой опенок годится куда угодно – и мариновать, и солить, и сушить, и жарить, разумеется. Но все же его, так сказать, амплуа – отвар. Их надо варить в виде супа – либо одни только грибы, либо с добавлением картошки, вермишели. Мы обычно не добавляем ничего, кроме соли, да и то очень и очень в меру. По вкусу, аромату и сладости отвар из луговых опят весьма своеобразен и не может сравниться ни с какими другими грибами.



В китайской кухне очень распространены грибы сянь-чу. Я в своей жизни пользовался китайской кухней один только месяц, когда был во Вьетнаме (вьетнамская кухня имеет много общего с китайской, хотя это и не одно и то же), но приходится иногда бывать в ресторане «Пекин». Во многих блюдах там присутствуют грибы сянь-чу. Приглядевшись к ним повнимательнее и распробовав их, я подозреваю, что это не что иное, как луговые опята.

Один грибник написал мне в письме: «Луговой опенок имеет другое, более правильное название – гвоздичный гриб, так как запах у него слегка гвоздичный. Как бы ни было много самых лучших грибов в лесу, мы никогда не проходим мимо «ведьминого круга» гвоздичников. Ведь суп-лапша или картофельный с гвоздичниками – это ни с чем не сравнимый деликатес. Только грибы надо варить не очень долго, минут десять, а то они так же, как и при длительном жарении, потеряют свой аромат».

Надо сказать также, что я заметил у отвара из этих грибов некоторое бодрящее, тонизирующее действие.

Пока мы не ушли с луга, надо поговорить еще о некоторых «не лесных» грибах. Впрочем, гриб, о котором пойдет речь, не ограничивается лугом подобно луговому опенку. Он растет и на полях и – бывает – в лесу, но это уж будет разновидность с некоторыми отличительными признаками и с прибавлением к названию словечка «лесной». Шампиньон лесной в отличие от обычного шампиньона.

Помню, как я гостил однажды у Михаила Николаевича Алексеева в селе Монастырском, близ Саратова. В основном мы занимались рыбной ловлей, но иногда и просто так гуляли без дела. Земля и природа около Монастырского удивительна. Дело в том, что река Баланда весной заливает все монастырские сады, огороды, луга и леса.

Летом устанавливается очень теплая погода. От тепла и сырости всякая зелень идет в буйный рост. Все там какое-то

неправдоподобное, увеличенное в полтора-два раза: горькие лопухи величиной с газету, зонтичные – не достать поднятой вверх рукой, клеверные шапки по куриному яйцу, трава на лугах – по пазуху.

В такой траве можно заплутаться и, конечно, среди нее не растет никаких грибов. Но на дорогах через луга, а главным образом на дорогах через цветущие некогда, а теперь одичавшие и выродившиеся сады мы любили собирать шампиньоны. Что это были за шампиньоны! Таких грибов никогда уж не придется собирать. Право же, каждый гриб был равен чуть ли не футбольному мячу, такой же круглый, такой же крепкий, с нежно-розовыми пластинками, налитой, тяжелый, прохладный.

По сторонам дороги трава стояла стеной. Трава цвела. Это были ромашки, купальницы, раковые шейки и опушенные сиреневым цветением метелки. На самих же дорогах росла мелкая травка. Дороги были малоезжены и малохожены, как в некоем заколдованном царстве, где все уснуло по чарам и колдовству злой феи. На мелкой траве дорог и вырастали бело-розовые шампиньоны.

Слово «шампиньон» означает по-французски просто грибы. В Польше шампиньоны зовут печарками, потому, видимо, что они наиболее приспособлены для жарения. По-научному, по-латыни, шампиньон называется «псалиота кампестрис». И только в русском языке, почему-то для названия этого гриба заимствовано французское слово, означающее все грибы вообще. Это, конечно, чистая случайность, но все же есть в этом и некоторая знаменательность. Например, мы знаем, что все – кошки: и лев, и тигр, и леопард, и рысь, и барс, и пантера. Но есть и собственно кошка, домашний зверек, который сосредоточивает в себе все типичные черты своего биологического семейства. Параллель с шампиньоном тут может быть тем полнее, что шампиньон пока единственный гриб, который поддается искусственному разведению в огороде или теплице, то есть приручен и одомашнен. Вот гриб, у которого репутация наиболее расходится с его

действительными качествами. Конечно, в любом европейском ресторане бы можете потребовать себе блюдо с шампиньонами и тотчас можете убедиться, что оно стоит гораздо дороже, чем такое же блюдо без их присутствия. Конечно, и в магазинах изредка торгуют свежими шампиньонами – полтора рубля килограмм. Но стоит отъехать подальше от города, в деревню, и вы увидите эти крепкие белого цвета грибы, растущие на перегнойной почве, навозе, на мусорных кучах, в огородах, близ жилищ, на лугах, выгонах.

Вероятно, именно тяга шампиньона к навозу, к мусорным кучам способствовала созданию ему репутации как гриба нечистого, непорядочного, короче говоря, гриба поганого, несъедобного.

Но не везде, впрочем, так. В селе Монастырском, близ Саратова, о котором я только что сказал, шампиньоны берут, называя их белыми грибами. Из них там варят суп. Хозяйка, где мы жили, варила и нам похлебку из грибов. Она мелко резала их, добавляя картошку и лук. Еда получалась густая и ароматная. Этими качествами обычно славится рыбачья уха, но если быть справедливым, то, пожалуй, суп из свежих шампиньонов не хуже никакой, даже тройной, ухи.

А вот указание в книге «Грибная быль»: «Целое поколение ростовских огородников Грачевых занималось выращиванием шампиньонов в дореволюционное время, как очень доходной культурой». Можно представить, как разрослось бы теперь хозяйство Грачевых, и сколько шампиньонов было бы в магазинах Москвы. К сожалению, никакого грибного шампиньонного дела под Ростовом сейчас не ведется.

Вопрос о разведении грибов все-таки остается неясным. Аксаков вспоминает, что он высыпал каждый раз обрезки рыжиков под старую ель и в конце концов под елью начали разводиться рыжики. В настольном календаре за 1903 год (весьма поучительно во всех отношениях, как мне подсказывает один из читателей) говорится, что белые грибы можно выращивать на

грядках. Для этого взять зрелые белые грибы, положить в ведра с водой и спустя несколько дней полить этой водой грядки. И вырастут будто бы белые грибы.

Другой читатель прислал мне вырезку из газеты «Красная искра», которая выходит в городе Боровичи Новгородской области. Статья подписана М. И. Лаврентьевым, мастером зеленого строительства и садоводства из совхоза «Красный пограничник» Псковской области. Называется она «Как я выращиваю грибы». Вот эта небольшая статья от слова до слова.

«Представьте себе, что у нас в саду или на огороде растут такие ценные грибы, как белые и рыжики!.. Ведь это вполне возможно, стоит только создать необходимые условия для их произрастания. Белый гриб (боровик) растет как в хвойных, так и в лиственных лесах. Он любит сухие светлые места, поэтому его можно разводить в междурядьях сада и в огороде.

В 1957 году возле дома я заложил участок площадью 12 кв. м под посадку белых грибов. На эту площадку я уложил свежий конский навоз слоем 12–15 см. Затем приготовил смесь, состоящую из четырех частей дерновой земли, трех частей прелых листьев, двух частей гнилого дерева и одной части глины (нельзя употреблять только лист, ствол или корень ивы, так как они содержат дубильные вещества). После тщательного перелопачивания эта смесь укладывается на навоз. Перед посадкой смесь хорошо уплотняется.

Есть несколько способов посадки грибов. В одном случае берутся в лесу грибы с частью земли, на которой они произрастали, и мицелии переносятся в лунки. Посев покрывается перепревшими листьями слоем 2 см. Через 35 суток появляются зародыши грибов. Тогда листья надо осторожно снять. Если стоит сухая погода – следует произвести умеренный полив подогретой водой.

Время посева – вторая половина июля. Урожай можно собирать в конце августа. При таком способе посадки грибницы я собирал по 27 кг белых грибов с 1 квадратного метра.

Второй способ состоит в посеве спорами. Для этого я брал шляпку созревшего гриба, клал нижней частью на лист чистой бумаги, помещал их на подоконнике. Через сутки на бумаге появлялась тончайшая бурая пыльца – споры. Их я осторожно переносил на площадку. Одновременно испытывал и другой вариант этого приема. Он заключался в том, что две шляпки старого дряблого гриба опускались в садовую лейку с водой. Через несколько суток гриб растворялся, и этой водой я умеренно поливал грибницу. Таким способом достигался равномерный посев. Всходы грибов оказались дружными, ровными. С одного квадратного метра я собирал по 57 белых грибов первого сорта.

Подготовленная площадка-грибница пригодна к использованию в течение нескольких лет. Ежегодный посев спор в мокром виде дает обильный урожай грибов.

Примерно таким же способом культивируются рыжики. В период грибного сезона собирается мицелий гриба в той части земли, на которой он произрастал. После удаления мусора, мицелий укладывается в ящик и хранится в сухом прохладном помещении до весны, когда производится посев в почву, как и белых грибов».

Что касается нашего села и наших мест, то у нас не только разводить, но и брать шампиньоны было не принято. Поэтому, когда я стал собирать их, у меня возникло даже чувство неловкости перед земляками, будто я их в чем-то обманываю, либо обираю.

Где-то я читал, как ловкие люди, приехав на островок среди океана, внушили местным жителям, что серебро дороже, чем золото, а медь еще дороже, чем серебро. Я, правда, ничего не внушал. Напротив, показал пример. Но пример оказался незаразительным и до сих пор не действует. В последний раз тракторист даже остановил трактор и долго наблюдал, как я, испорченный городом чудак, собираю белые поганки на месте прошлогодних картофельных буртов и силосных ям.

Такое отношение местных жителей к шампиньонам делает меня монополистом по всей округе.

Однажды мы пошли зачем-то в Черкутино. Это село отстоит от нас на четыре километра. По дороге от нашего села до Черкутина то и дело ходят люди, ездят на лошадях, на велосипедах, на автомобилях. Это самая оживленная наша дорога.

Мы вышли на нее под вечер. Значит, все, кому нужно было по этой дороге пройти, уже прошли. И вот мы увидели, что вдоль всей дороги и по обочинам, и прямо в колеях (в последнем случае раздавленные) растут молодые, прекрасные шампиньоны. Они росли на глазах, под ногами, нужно было обходить их, чтобы не наступить и не раздавить. И все же не было на всей дороге ни одного гриба, сорванного руками человека.

У меня на ремне оказался ножишко, и мы начали резать. Мы складывали грибы в кучки и продвигались дальше. Никакой посуды, хотя бы авоськи, у нас не было. Тогда мы уложили все собранные грибы на плащ, взяли его за углы и с трудом понесли домой. Нести было трудно по двум причинам. Во-первых, грибов оказалось не меньше пуда. Во-вторых, их было так много, что они все время норовили высыпаться из плаща, несмотря на то, что плащ глубоко прогнулся.

Шампиньоны, будучи молодыми, похожи на шарики, кругляши, то есть края шляпки у них загнуты и плотно охватывают ножку. В это время пластинки шампиньонов нежно-розового цвета. И это большое благо, потому что благодаря этому ни за что и никогда не спутаешь шампиньон с другим грибом, который может оказаться ядовитым. Не надо забывать, что есть ложный шампиньон, и это ни больше ни меньше как бледная поганка.

С возрастом края шляпки распрямляются и гриб из кругляша превращается в зонтик. Пластинки некоторое время остаются розовыми даже у вполне развернувшихся шляпок, а потом темнеют и делаются абсолютно черными, как сажа. И у молодых и у старых грибов легко сдирается верхняя кожица, поэтому

шампиньоны нужно чистить, тем более что растут они всегда ближе к навозу.

Что касается вкуса шампиньона, то надо сказать следующее: как белый гриб не имеет себе равных в сушеном виде, точно так же шампиньон по праву и прочно держит первое место на сковороде. Ни один гриб, будучи поджаренным, не сравнится по нежности вкуса и по аромату с жареным шампиньоном. В ресторанах шампиньон готовят и подают обычно в сметане, изрезанным на ломтики, либо, напротив, поджаренными в масле кругляшами, не потерявшими своей формы. Но я думаю, что как бы ни искрошили шампиньоны, в какую бы бесформенную массу при жарении их ни превратили, вкус их все равно останется великолепным. Правда, если жарить «пожилые» грибы с уже черными пластинками, то кушанье выглядит не очень красиво, черновато, но это не должно смущать. Вкус и аромат искупят все.

Придя домой с обильной добычей шампиньонов, нужно первым делом отделить самые молоденькие от молодых, а молодые, в свою очередь, от старых. Самые молоденькие, «орешки», лучше всего замариновать, молодые можно изжарить, положить в стеклянные банки и залить топленым маслом. Таким образом, вы можете оказаться с запасом первосортных свежих грибов на всю зиму.

Старые..., все зависит от того, сколько их, можно тоже пережарить в запас, и это будет ваш второй сорт, а можно высушить, чтобы потом добавлять для букета, смешивая с другими грибами при приготовлении грибной икры.

Однажды я нашел новое место, где и собирал шампиньоны. Километрах в трех от нашего села когда-то был хутор, где хозяйствовала крестьянская семья. Не так давно ко мне пришел москвич-пенсионер, собирающий разные исторические сведения о нашей Владимирской земле.

Он оказался сыном крестьянина с того хутора, на месте которого когда-то были: дом, двор, сараи и амбары, а ныне

остался один только ряд дубов. Его отец посадил молодые дубки, вытянув их в цепочку. Они взялись, возмужали, выросли и теперь участвуют в создании пейзажа, их видно даже из нашего села.

Когда он мне рассказал про свой хутор, я решил съездить на место прежнего хозяйствования русского крестьянина, посмотреть поближе дубки и само место, и вдруг напал на невероятные россыпи шампиньонов. Видимо, земля на месте хутора сильно перемешана с навозом. Был и огород, который унавоживали, был и двор, где навоз лежал кучками, был сарай, на месте которого перегнила сенная труха, и вот на столь унавоженной почве теперь высыпали бесчисленные шампиньоны. Я брал только молодые и все равно не мог собрать всего урожая.

Теперь я должен рассказать совершенно фантастический случай, связанный с шампиньонами. Если бы существовала грибная цивилизация, если бы грибы вели свою историю, отмечая наиболее выдающиеся случаи из нее, а также наиболее выдающиеся грибные личности, то, несомненно, был бы воздвигнут памятник трем шампиньонам, выросшим в 1956 году в Москве.

Событие состояло в том, что осенью того года на Манежной площади, в трех шагах от стен Манежа, три шампиньона пробили асфальт толщиной в несколько сантиметров, разворотили его, как взрывом, и вышли на свет божий.

Конечно, почва около Манежа под мертвым асфальтом унавожена в течение веков: ведь в Манеже держали лошадей. Но какова сила жизни, каково стремление кверху, к свету, солнцу, к воздуху, на свободу!

Спрашивается, почему они не могли совершить свой подвиг раньше? Можно ответить, что в этот год создались благоприятные условия, может быть в какую-нибудь трещинку просочилась вода. Но можно ответить и так: копили силы.

Как бы то ни было, когда в каком-нибудь деле становится очень трудно и кажется, что не поднимешь, не сдвинешь с места, и полная, бесконечная безнадежность, я вспоминаю о трех нежных, мягких, ранимых шампиньонах, разворотивших, словно граната, бесчувственный мертвый асфальт, который не сразу поддается даже отбойному молотку. Воистину эти три гриба заслужили памятник!

Читатели дополняют: «Однажды мы были очевидцами колоссальной силы того же шампиньона. Дело было в 1963 году, примерно в конце августа. После работы я и жена решили пойти в кино. Взяв билеты за час до начала сеанса, мы пошли по улице, как говорят, подышать свежим воздухом. Проходя мимо одного из домов, мы обратили внимание, что на высоту 10–15 сантиметров приподнята большая плита асфальта. Я шутя сказал жене: «Смотри, вот где куча печериц (так у нас на Украине называют шампиньоны)». Своим словам я не придал особо серьезного значения. Но жена, подойдя, нагнулась и



посмотрела под плиту асфальта. Видя, что выражение ее лица меняется, я также решил заглянуть под плиту. Картина была потрясающая. Действительно, куча печериц дружными усилиями сорвала с места кусок тротуара и приподняла его. Мы с женой с трудом (!) перевернули плиту асфальта, и наши глаза разбежались. Короче говоря, с собой в кино в срочно купленной «Экономической газете» мы несли килограмма 3–3,5 шампиньонов, причем один из них имел шляпку около двадцати сантиметров в диаметре и ножку в руку толщиной. Этот гриб и его собратья были перекручены от невероятных усилий, имели выступы и наросты, однако выглядели молодцами».

На лугах растут и еще некоторые грибы, которые брать почему-то не принято.

Бывает время, вернее безвременье, когда идти в лес за грибами пока еще бесполезно. Конечно, хороший грибник не может



вернуться из леса с совсем пустой корзиной. В конце концов найдется, если не порядочный шляпочный гриб, то какой-нибудь там рогатик, похожий на морскую губку и называемый еще грибной лапшой. В конце концов едят даже молодые трутовики, вырастающие на стволах деревьев. Про каждый из них в грибном справочнике так и сказано: «Съедобен в молодом возрасте».

Но чем пытаться пережевывать пробковатую мякоть трутовика, лучше идти в это время по косогорам, по склонам оврагов, по зеленым холмам. Уже с мая начинают появляться среди зеленой травы нежные белые шарики, которые впоследствии деревенские ребятишки будут давить босыми пятками, забавляясь облаком то черного, то темно-зеленого, то шоколадного дыма. Про такой гриб говорят – волчий табак. Иные шарики с грецкий орех, иные с детскую голову. Иные круглые, будто лежит на зеленом поле бильярдный шар, иные похожи на пестик, которым толкут в ступе, а еще больше на электрическую лампочку. После такого пестикообразного гриба, когда он созреет и весь разлетится дымом, остается ножка. Она очень прочна, как из пергамента, и долго еще чернеет среди травы.

Сначала все грибы называешь «волчий табак», потом, узнав, что это дождевики, будешь звать их дождевиками, а потом разберешься, что и дождевики бывают разные: просто дождевик, дождевик шиповатый, дождевик грушевидный, дождевик игольчатый, порховка черноватая, головач круглый, головач продолговатый.

Как известно, молодой дождевик на ощупь тверд и крепок, а на разрезе бел как сметана. В эту пору его можно, не сомневаясь, класть на сковороду. Жаркое будет благоухать превосходным грибным ароматом. С возрастом мякоть дождевика начинает сначала слегка желтеть, делается водянистой, надавленная

пальцем не пружинит, не старается распрямиться. На этой стадии дождевики брать уже не следует. Затем желтизна будет все темнеть и темнеть и наконец превратится в сухой порошок, в бесчисленное количество мельчайших спор, насыпанных в кожистый мешочек.

Вспоминаю, с каким конфузом я принес домой первые дождевики, как отказывались их жарить, с каким интересом я их пробовал в первый раз. А теперь это для меня самый обыкновенный съедобный и вкусный гриб, конечно, когда нет в лесу маслят, лисичек или осиновиков. Но и когда они есть, неплохо добавить на сковороду для букета крепеньких молоденьких дождевиков.

Призываю также в свидетели своего читателя, приславшего мне письмо.

«Очень люблю дождевики. В жареном виде, право, немного уступают они белым. Чтобы блюдо было нежнее, у некоторых из них лучше снять грубую оболочку. Головач продолговатый – осторожно помять в руках, и оболочка трескается и сходит, как скорлупа с крепкого яйца. Лучше всего это делать под краном. У некоторых шаровидных дождевиков оболочка снимается, как кожура с апельсина. Лучший – шиповатый – вообще не доставляет забот: режь и на сковородку. С успехом сушу их. Измельчив в порошок, можно готовить из них отличный суп».

Но вернемся к настоящим лесным грибам.

Мой первый увиденный в жизни гриб – это маленький крепенький масленок, с круто заостренной шляпкой, покрытой темно-коричневой, красноватой, даже маслянистой кожицей. Ножка толстая, крепкая и короткая. Испод гриба затянут белой пленкой. Когда ее уберешь, откроется чистая желтоватая, лимонного оттенка нижняя сторона шляпки, и на ней две-три капли белого

молочка. Именно такие боровые маслята родились в нашем лесочке. Мы брали самые ядреные, величиной не более колечка, образуемого большим и указательным пальцем. Я и сейчас их вижу в траве, растущие вереничками. Потянешься за одним, увидишь еще пяток. Попадались совсем крохотные маслятки из тех, которые потом в маринованном виде никак не уколешь вилкой на тарелке, настолько малы и юрки.

Так как мне хотелось принимать участие в разборке и чистке грибов, то вот еще одно мое самое первое грибное воспоминание: черные пальцы рук, которые потом не отмываются три дня. Помнится, я очень стремился к тому, чтобы содрать пленку с шапочки за один прием, чтобы она снялась вся целиком, а гриб чтобы остался красивым и целым. Но это мне никак не удавалось. Грибы после меня получались истерзанными, с обломанными краешками, и я завидовал взрослым, которые с легкостью исполняли то, к чему я безуспешно стремился.

Вообще же для меня разбор грибов ничуть не меньшее удовольствие, чем их собирание, разумеется, если разбираешь свою корзину. Устанешь после долгого блуждания в лесу. Может быть, даже вымокнешь под дождем. Хорошо переодеться в сухое, позавтракать, попить чаю, отдохнуть за хорошей книгой либо даже вздремнуть, если поднялся, пока не рассвело.

А ведь нужно подняться, когда еще не рассвело. Пока собираешься, пока идешь до леса, – рассветет. Дело тут не в том, чтобы опередить других. Есть особенная прелесть на любую охоту выйти рано утром. На рыбалку – понятно: рыба на рассвете лучше клюет. К грибам это условие никак не относится, и тем не менее большая разница, когда войти в грибной лес: на чутком, затаенном рассвете, по безмолвному приятному холодку либо в жаркий полдень, когда и в лесу, и в душе какое-то вовсе не грибное настроение. В полдень хорошо собирать ягоды, лесную малину, орехи, но никак не грибы. Немало значит и уверенность, что не прочесали еще этот лес досужие соперники-грибники.

Может быть, я говорю лишь про себя, может быть, все остальные любят ходить по грибы в полдень либо даже к вечеру, не знаю. Но думается, что недаром у французов «рано утром» называется «бонёр» – то есть «прекрасный час». Так вот, я люблю прекрасный час. Для меня дороже всего войти в лес, когда в лесу еще сумрачно, и тихо, и нетронуто, и под первой же елью ждет тебя твой первый гриб, как будто он нарочно вышел поближе к опушке, чтобы первым попасться на глаза и обрадовать. Уж если у самого края нетронутые грибы, то, значит, действительно ты первый и можешь ходить спокойно, не торопясь, не опасаясь за свои любимые места, до которых дойдешь не сразу. Правда, может случиться так, что вдруг начнут попадаться обрезки, грибная стружка, а при подходе к самому заветному месту услышишь приглушенные голоса: грибники, как и рыболовы, не любят лишнего шума и громких разговоров. Ну что ж, оно хоть и твое заветное, но тоже не твое. Опередили – не сетуй. Всякая охота предполагает и удачу, и неудачу, грибная охота в том числе.

В ранний час чаще случаются в лесу и посторонние, не грибные приключения. То увидишь двух играющих белок и замрешь и будешь следить, пока не надоест или пока они не убегут. То выскочит навстречу озабоченная лиса, то перебежит дорогу деловитый работяга-ежик, то вырвется с оглушительным хлопаньем крыльев дикий-голубь.

Почему-то дневной, жаркий лес скупее на такие развлечения, чем утренний, прохладный, не сбросивший с себя ночной дремоты.

И потом надо же поймать тот час, когда косые лучи солнца начнут пронизывать лес, словно золотые спицы, увязая в мохнатой хвое, с трудом пробиваясь до замшелой влажной земли. Синий сумрак, изрезанный такими золотыми прожекторами, начнет клубиться у подножия лесных великанов, цепляясь за сучья и поднимаясь все выше и выше. Прекрасен утренний лес, когда ты в лесу один.

Правда, я больше люблю ходить в лес в тихие, пасмурные дни, даже если временами начинает сеять мелкий, нешумный дождь. Приятно слушать его вкрадчивое, успокаивающее шуршание по листьям деревьев. Если дождь усилится, можно спрятаться под старую ель и переждать. Но, конечно, нужно иметь в виду, что если выйдешь из-под ели совершенно сухим и если дождь уже перестал, все равно потом вымокнешь от мокрой травы, от ветвей кустарника, которые придется раздвигать и которые будут обдавать обильным душем той самой дождевой воды, от которой только что так удачно спасся под старой елью.

Еще приятнее уйти в лес осенним днем с пронзительным холодным ветром. Бывают осенью дни, когда хотя и солнце, но из северного угла тянет таким леденящим воздухом, будто Арктика приблизилась и находится теперь за лесом, что на горизонте. Дядя Никита Кузов говорил в таких случаях: «Дует из незамшаного угла». Незамшаный, то есть, значит не утепленный мхом между бревнами – применительно к крестьянской избе. Если бы в избе действительно оказался один угол неутепленным, то, конечно, из него зимой тянуло бы стужей на всю избу. Выражение «незамшаный угол» северной части нашего горизонта представляется мне очень удачным. Так вот иногда леденяще дует из этого самого незамшаного угла.

Ни на реке, ни в поле в это время нечего делать. Отвыкшие от зимнего холода лицо и руки зябнут, да и самому нужно одеваться как можно теплее, чтобы не продувало.

В такой день одно удовольствие оказаться в лесу. В лес заходишь как с улицы в теплый дом: тихо, уютно. Если попадется поляна в окружении позолотевших берез, можно полежать на мягкой траве, где по-летнему пригревает солнце.

Но вообще-то были бы грибы. Погода – дело второстепенное. Гадостно и в дождь, и в холодный ветер, и в грозу возвращаться домой с полной корзиной. Невесело в самую лучшую погоду идти пустому. Сколько раз приходилось ходить в лес

просто на прогулку. Идешь тогда с пустыми руками – и душа спокойна. Но стоит взять кузовок, как появляется совсем иная психология. Казалось бы, есть в жизни проблемы поважнее, есть и удачи крупнее, нежели два-три десятка грибов, есть и огорчения острее, нежели пустая корзинка, но если бы кто знал, как неловко идти через все село, неся пустой кузовок! Стараешься поскорее, незаметно прошмыгнуть до дома. Впрочем, если кто из сельчан сумеет заглянуть в пустую корзину, обязательно покачает головой и постарается утешить: «Да, нет еще, значит, гриба. Что нито не так. Он ведь, гриб, что? Для него законы не писаны. Бывает, и дождь, и тепло, и все условия, а его нет. Он ведь областному начальству не подчиняется».

Впрочем, с тех пор, как я постепенно узнал и убедился, что в наших подмосковных, владимирских, вообще в среднерусских местах произрастает около двухсот видов и разновидностей грибов, из которых только шесть ядовиты и четырнадцать несъедобны, я редко прихожу с совсем пустой корзиной. В ней может оказаться мало именно тех грибов, которые берут все и повсеместно, но как на безрыбье и рак – рыба, так же на безгрибье и какая-нибудь говорушка серая или мокруха еловая – гриб. Я, пожалуй, назову несколько грибов, которые, вероятно, не знакомы, так сказать, среднему грибнику. Вешенка (обыкновенная, осенняя и рожковидная), гриб – зонтик пестрый, ивишень, колпак кольчатый, лаковица розовая, рядовка (желтая, красная, серая, скрученная, фиолетовая), чешуйчатая (золотистая и травяная), баран-гриб, печеночница обыкновенная, рогатик (желтый и языковый), головач (круглый и продолговатый), порховка (свинцово-серая и черноватая), лопастник (бороздчатый, курчавый, ямчатый)...

Все эти грибы съедобны, вкусны, все они произрастают в наших лесах, но обходятся грибниками. Я уж не говорю о таких породах грибов, которые всем известны, но не берутся из пренебрежения. В деревнях мало кто берет валуй, свинушку, луговой опенок и даже шампиньон. Условность здесь, как и во всяком

деле, связанном с пищей, велика. Говорят, сибиряки берут только грузди, пренебрегая всеми остальными грибами, белыми в том числе.

Я не хочу сказать, что я сам, когда в лесу полно рыжиков или подосиновиков, хватаю все эти рогатики, лопастники, мокрухи и дождевики. Но есть особенный интерес в том, чтобы набрать грибов в безгрибное время, вернее, считаемое безгрибным, потому что, начиная с апреля и кончая заморозками, в лесу растут хоть какие-нибудь да грибы.

Как бы ни устал, как бы ни намок в лесу под дождем, как ни приятно после грибного похода напиться чаю и отдохнуть, все же еще приятнее сначала разобрать корзину. Нужно поставить около себя несколько пустых посудин – больших блюд, хлебных плошек, противней и кастрюль. В одну посуду пойдут грибы на белую сушку, то есть грибы исключительно белые. В другую – откладывается сушка черная – крупные маслята, крупные подберезовики и подосиновики и вообще всякие трубчатые грибы, которые по размеру или по виду не годятся на жаркое и в маринад. На сковороду откладываются шампиньоны, часть мелких масляток, часть лисичек, часть мелких подосиновиков, можно добавить для букета и два-три белых. Большую часть масляток, лисичек, свинушек и молоденьких подосиновиков следует отложить для маринада. На почетную посуду отделяются рыжики. Два сорта грибов для засолки: первый сорт – грузди, волнушки, некоторые разновидности сыроежек, похуже – скрипицы, млечники, валуи.

Каждый гриб еще раз оглядишь, снимешь прилипший листок или хвойные иголки, улитку, пропутешествовавшую из леса, разрежешь гриб пополам или на части.

Пока перебираешь грибы, вспоминаешь о каждом – где нашел, как его увидел, как он рос под кустом или деревом. Еще раз переживешь радость от каждой находки, особенно если были находки редкие и счастливые. Еще раз проплывут перед глазами картины грибного леса, укромные лесные уголки, где теперь

тебя нет, но где все так же хмурятся темные ели, все так же лопочут на своем языке тронутые багрянцем осины.

Итак, мои грибные воспоминания начинаются с воспоминаний о маслятах. Кажется, правильно, по-книжному, их называют масляниками, но я никогда к этому не привыкну. Масленок, маслята, маслятки – зачем им давать какое-нибудь другое название?

Название это произошло от вида гриба или даже, вернее, от ощупи. Все знают, что масленок покрыт поверх кожицы слизью. Но вот что интересно: настолько симпатичны людям эти грибы, что они не прозвали их как-нибудь унизительно, например, слизняки, или склизняки, или даже сопляки, что тоже было бы верно, но – маслята. Известно, что все скользкое, склизлое вызывает в народе если не отвращение, то пренебрежение. Однако маслята избежали этой участи. Не склизлый, но масляный, совсем другие воспоминания, совсем другое отношение: масляными могут быть и блин и каша или, как в песенке про петушка, «шелкова бородка, масляна головка».

Наверно, не у одного меня первым грибом был масленок. Не ручаюсь, что он самый распространенный гриб в наших среднерусских лесах, может быть, валуев или лисичек растет больше, чем маслят, но все-таки масленок первым умудряется попасться на глаза. Этому немало способствует, наверно, то, что местом его обитания являются лесные опушки.

Если сравнивать с цветами, то масленок, как одуванчик. Может быть, других цветов – незабудок, лютиков, кашки, кошачьих лапок – не меньше, чем одуванчиков, расцветает на земле, но все-таки деревенские девочки свой первый в жизни венок сплетут не из купальниц и даже не из васильков, а из солнечных одуванчиков.

Итак, лесные опушки, правда, не всякие, но сосновых, пре-

имущественно молодых лесов. В старом бору, вероятно, уж не встретишь масленка, зато молодые сосенки с зеленой травой между ними – любимое место обитания маслят. Нужно вспомнить, что помимо основного названия, у этого гриба есть еще имя: его называют «сосновик».

Маслята – народ исключительно дружный. Где один, там еще пяток. Да разве пяток! Длинные вереницы прячутся в зеленой траве – то красновато-бурые, то красноватые. Пока срезаешь одну вереницу, увидишь новые, так по всей опушке, не знаешь, на что смотреть, с чего начинать – глаза разбегаются.

Хорошо, если пришел вовремя и все грибы один к одному крепенькие, прохладные. Но бывает, нападешь на россыпь маслят, а они, как один, червивые, застарели, переросли, обсохли. Срезаешь их десятками, так, на всякий случай, но в корзину попадает один из ста.

Из-под земли маслята вылезают одними из первых, уже в начале июня их можно собирать. В это-то время их главным образом и берут, пока нет в обильном количестве ни подосиновиков, ни белых, ни рыжиков, ни груздей. Потом, когда начнется настоящее разногрибье, маслятами как-то пренебрегают и, между прочим, зря.

Конечно, белый есть белый, и груздь есть груздь. Но если сравнивать с подберезовиками или с подосиновиками, то я решительно не знаю, нужно ли отдавать предпочтение последним. Масленок один из самых вкусных, качественных грибов.

Если принять четыре способа приготовления грибов, то есть жарить, сушить, мариновать и солить, то маслята участвуют в первых трех способах, избегая одной только засолки. Жареный масленок очень нежен и душист, тем более что благодаря обилию маслят всегда можно отобрать для жарки только самые молодые грибки. А так как маслята появляются действительно одними из

первых, то обычно ими приходится разговляться после долгой зимы. В разговении же, как известно, – особая сласть.

Что касается заготовки впрок, то маслят либо маринуют, либо сушат. И то и другое хорошо. Для маринования отбирают грибы помельче и покрепче. Раньше, я помню, у нас в доме, когда все еще делалось по-домашнему и, как говорится, «руками», отбирали для маринада только самые мелкие грибки. Я думаю, в маринад не попадало гриба крупнее трехкопеечной монеты. Да еще нужно иметь в виду, что каждый грибок уменьшится во время варки. Даже удивление возьмет, когда увидишь грибы на тарелке, как это разглядели в лесу в траве и как это их очистили от кожицы. Кажется, нельзя его взять пальцами – настолько мал.

Основная масса маслят уходила в сушку. Во время постов и в постные праздники варили грибные супы. Суп из маслят очень вкусен, но я боюсь его настойчиво рекомендовать, когда можно употребить на суп грибы, специально предназначенные для этого. Маслята же, смешав с другими сушеными грибами – подосиновиками, подберезовиками и опятами, лучше всего тратить на грибную икру.

Итак, масленок один из самых вкусных и здоровых грибов, растущих в наших местах. Если же в разгар грибного сезона его берут не так охотно, как другие грибы, то этому может быть только две причины. Первая кроется в самом изобилии маслят и в том, что они, не успеешь подойти к лесу, так и лезут на глаза. Вторая, мне кажется, в том, что это единственный гриб, который нужно чистить, то есть снимать кожицу. И хотя кожица снимается очень легко, но если маслят много и если они мелкие и скользкие, то чистить их – очень кропотливая и надоедливая работа. Руки после маслят делаются черными, и чернота эта долго не отмывается. Согласитесь, что проще готовить грибы, с которых

нужно отряхнуть только лесной мусор и можно класть на сковородку или бросать в горшок.

Правду говорят: «Век живи – век учись». Этой зимой я купил в магазине банку маринованных маслят. На этикетке было помечено, что это «Маслята неочищенные», я не поверил своим глазам. Не может быть, думал я, что маслят замариновали, что их можно мариновать, не сдирая с них скользкой кожицы. Оказалось, что можно. Но это не меняет представления о масленке, как о грибе «хлопотливом» и «трудоемком». Сколько же долгих и скучноватых, кропотливых часов потрачено за многие годы на очистку маслят, которые вовсе не надо было чистить! А сколько мелкоты, самых мелких масляток (но и самых вкусных) оставлено в лесу из-за того, что «придется же чистить». Нет, это целая революция в грибном деле.

Сам я еще не пробовал готовить неочищенные маслята и, откровенного говоря, не знаю, как их готовят. Ошпаривают кипятком? Моют в горячей воде? Только ли в маринад идут неочищенные грибы? Или можно их жарить и даже сушить? Будет лето – попробую.

Говорят, что царь грибов – боровик. Пожалуй, соглашусь, но для себя на первое место ставлю сосновый или боровой рыжик.

Говоря так, нужно вспомнить о тех же самых молодых сосенках, либо о травянистых опушках более старых сосновых лесов, на которых растут и маслята-сосновики. Это грибы-спутники. Там, где в июне, июле, августе собираешь крепеньких маслят, там в сентябре и октябре ищи ядреных, как молодая морковь, рыжиков.

Рыжик сосновый, рыжик величиной с чайное блюдце, рыжик величиной с копейку, рыжик, из которого на разрезе льется яркий оранжевый сок, рыжик, который оранжево выглядывает из зелени травы или мха, рыжик соленый, рыжик вологодский, рыжик вятский, рыжик, именем которого называют рыжих котят, рыжих щенков и даже рыжих мальчишек, рыжик... да что тут скажешь, рыжик – и не надо никаких слов.

Впрочем, в разговоре, особенно если речь идет об уже приготовленных маринованных или солёных грибах, редко скажешь «рыжики». Даже невозможно себе представить, чтобы один человек сказал другому: «Приходи, у меня есть прекрасные рыжики». По-моему, без уменьшительной формы невозможно говорить об этих грибах. «Приходи, друг, у меня есть превосходные рыжички», – это звучит естественней и легче.

В середине осени, в конце сентября, в октябре устанавливается иногда удивительная погода. Безветренно. Утром выпадает на траву холодная, обжигающая ноги роса или даже белые хрустящие утренники. Каждая травинка, каждый упавший на землю лист, каждая соломинка, каждая паутинка, протянутая там и сям, – все обсыпано сахарной пудрой. Но небо чисто, оно такого глубокого синего цвета, какого не увидишь в летнюю жаркую пору. Солнце начинает пригревать в синем безветрии и вскоре там, где хрустел под ногами заморозок, появляются россыпи крупной, как отборные бриллианты, росы. Особенно красива в это время обсыпанная росой паутина.

Замечательный мастер Борис Кузьмин подарил мне большую фотографию паутины, провисшей под тяжестью капель. На фотографии не видно, где происходит дело – в поле или в лесу. Но если приглядеться, то в каплях росы отражены, правда вверх ногами, островерхие темные елочки. Так и встает перед глазами еловый молодой лесок в сиянии голубого неба, в сверкании холодной росы и обогретый теплым солнышком. Воздух в это время, как говорят, по рублю за фунт. И вообще все в природе дышит свежестью, здоровьем и чистотой.

В эту ядреную осеннюю пору появляются самые лучшие, самые крепкие, самые боровые рыжики. Они тоже обрызганы в это время росой, даже в некоторых из них в середине, в ямочке, собирается немного хрустальной влаги.

Рыжики как и их спутники по молодым сосновым лесочкам почти никогда не растут поодиночке, а всегда стаями, лентами. И в том секрет, что на тарелке потом окажутся грибки неве-

роятно маленького размера. Конечно, такой грибочек в отдельности ни за что не углядишь в траве. Но когда срезаешь вереницу, вместе с крупными попадают под ножик и малыши. Там, где рыжиков много, нижегородских или вятских лесах любят засаливать рыжики в бутылках. Весь смысл в том, что в засол попадают только те грибы, которые способны пролезть в узкое горлышко бутылки. Вообще же рыжики в северных местах, например в Вологодской области, чаще всего солят в берестяной посуде, в больших и маленьких туесах.

Недалеко от Кирова, в селе Спасо-Талица, живет талантливый фотограф-самоучка Иван Александрович Крысов. Его фотография «Хлеб насущный» – натюрморт из стакана молока, двух яиц и ломтя черного хлеба, – будучи напечатанная в «Огоньке», обратила на себя внимание и специалистов, и читателей. Иногда мы перебрасываемся письмами. Иногда приходит маленькая посылочка. Откроешь, а там либо баночка с медом, либо банка грибов. На банке обычно надпись: «Дары земли» и четыре знака восклицательных.

Таким-то путем я получил однажды толику настоящих вятских рыжиков. Рыжики были один к одному, трехкопеечного размера, чистенькие, словно сейчас из леса.

Однако удивило то, что в засол не положено ни чеснока, ни укропа, ни листьев смородины, ни листьев хрена, ни самого хрена, ни листьев дуба, ни листьев вишни – одним словом, ничего, что казалось бы, непременно полагается класть в грибы во время засолки. Здесь были только рыжики и соль.

Эти рыжики сначала нам не понравились: не пахнут обыкновенным соленым грибом (то есть чесноком или укропом). Сколько хвалили нам вятские рыжики и вятский засол, а вятичи, оказывается, вовсе не умеют солить. До сих пор не догадались, что можно класть разные душистые листья и специи!

Ползимы «Дары земли» простояли в холодильнике без употребления. Потом как-то раз я положил себе на тарелку десяток ровненьких рыжичков, о чем-то задумался и механически медленно разжевал гриб, попавший на зуб. И вот запахло осенней лесной опушкой, молодыми сосенками, остуженным октябрем, почудилось, что вокруг ранний, утренний воздух. Тогда я понял то, до чего вятские грибники дошли гораздо раньше: и чеснок, и укроп, и смородинные листья только отшибли бы естественный аромат и вкус. Пахло бы уже не рыжиком, а чесноком и укропом. Теперь же настоящий лесной вкус гриба, оказывается, законсервировался вместе с самим грибом и обнаружился во время разжевывания.

Рыжики были крепкого посола, по-моему, их даже коснулся процесс квашения. Но они были необыкновенно вкусны, и мы с тех пор ели их как необыкновенное лакомство, поглядывая, много ли остается.

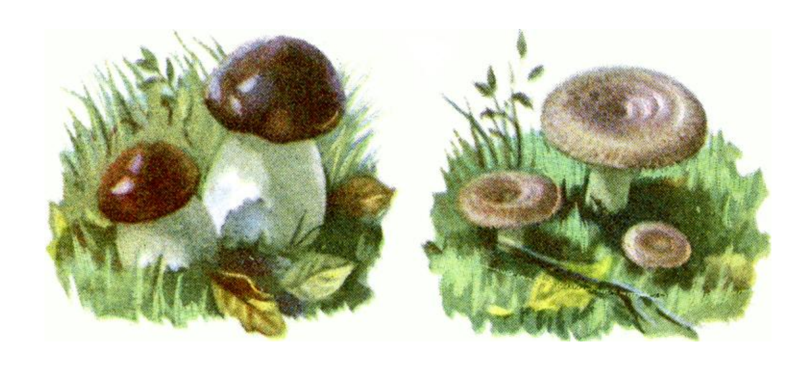
Павел Иванович Косицын, проработавший много лет лесником, учил меня солить рыжики следующим образом. Кадку нужно хорошенько промыть. Положить в нее можжевеловых веток, а ветки эти ошпарить кипятком, чтобы их дух пропитал древесину кадки. Затем ее накрывают ватным одеялом, чтобы можжевеловый пар не выходил наружу. Приподняв одеяло, кидают в кадку сильно раскаленные камни. Вода шипит и глухо урчит под одеялом, и новая порция можжевелового аромата впитывается кадушкой. Впрочем, дело касается не только можжевелового аромата, без которого, вероятно, и можно было бы обойтись. Но таким образом осуществляется дезинфекция, а это залог того, что грибы зимой не прокиснут и не начнут плесневеть.

Итак, кадушка готова. Рыжики нужно тщательно вытереть тряпочкой от земли и мусора и сухие укладывать рядами и

слоями, чтобы каждый слой получался с полчетверти толщины. Уложенные грибы перeслаиваются всеми теми приправами, которые я перечислял выше. Вероятно, можно класть и тмин и вообще все то, что может дать свой особенный вкус. Так укладывают слой за слоем, пока не наполнится кадушка. Можно засолить и половину кадушки, тем более что как бы вы ее ни наполнили, все равно придется потом добавлять, ибо грибы сильно осядут.

Поверх грибов нужно положить мешочек из марли, наполненный солью, распластав его ровно по всей поверхности. На этот мешочек кладут деревянный чисто промытый кружок, а на кружок – гнет, чаще всего обыкновенный речной камень. Через некоторое время кружок и камень начнут опускаться вниз, а поверх их выступит обильный грибной сок, который Павел Иванович рекомендует время от времени отчерпывать.

Спустя два месяца грибы можно есть. То есть, что значит – «можно есть»? Их можно есть и на другой день. Но за два месяца они просолятся, примут в себя все возможные



оттенки аромата и вкуса и станут такими, какими хотел их увидеть кулинар. Останется положить их на тарелку (при хорошем собеседнике) и поставить на стол графинчик из чистого стекла, а также аккуратные, небольшие рюмочки.

Конечно, рыжики лучше всего солить, особенно заготавливая впрок на долгое хранение. Но нужно сказать, что и маринованные они хороши. Все казенные маринады на один вкус. Возьмите в магазине маринованные маслята, лисички, огурцы, патиссоны, все попробуйте по очереди, и вы убедитесь, что все это одинаково и в общем-то не очень интересно.

Но когда вы сами насобирали рыжиков и есть надежда, что завтра вы наберете еще, у вас появляется возможность творить. Особенно к рыжикам я рекомендую творческий подход при мариновании. Нужно найти ту золотую середину, чтобы маринад, привнося свои оттенки, не убил естественного лесного вкуса гриба.

Что касается нас, мы не стараемся мариновать рыжики



в расчете на долгое хранение. Во-первых, потому, что для этого нужен очень крепкий состав маринада, то есть нужно брать очень много уксуса, а это неинтересно, да и неполезно. Во-вторых, потому, что все равно рыжики долго не устоят: не утерпишь и съешь. Поэтому мы маринуем их для того, чтобы есть тотчас или в ближайшее время – на сколько хватит. Такой взгляд позволяет нам обходиться слабеньким маринадом с минимальным количеством уксуса, но зато с усиленной дозировкой сахара и всех специй: душистого перца, лаврового листа, корицы, гвоздики. Может быть, другим покажется ужасным, но в подслащенном маринаде есть своя прелесть. Твердого рецепта мы никогда не придерживаемся, кладем все по вкусу, пробуем во время варки, и получается каждый раз несколько по-иному, но всегда хорошо. Может быть потому, что нужно употребить слишком много усилий, чтобы испортить и сделать невкусным такой гриб, как рыжик.

Теперь о сырых. Самому мне, вероятно, не пришло бы в голову всерьез за столом, при помощи ножа и вилки есть сырые грибы. Самое большое, что мы делали мальчишками, – поджаривали рыжики на костре. Вспоминая детство, я иногда беру с собой в лес щепотку соли. Если день серый, прохладный, с дождичком, особенно приятно разжечь в лесу небольшой огонек. Выберешь место под дремучей елью, непроницаемое ни для дождя, ни для света. Сухо, тепло, уютно, как в комнате. На земле ровная и гладкая подстилка из темных коричневых игл, слежавшихся в плотный пружинящий войлок, по сторонам березки или иные деревца, сверху над головой радиально разбегающиеся черные еловые ветви. С этих ветвей свисают длинные бороды голубоватого лишайника. Душистый дымок от костра тотчас наполнит всю эту лесную комнату, начнет подыматься вверх, процеживаясь сквозь широкие плоские ветви, а также выбираться на сторону, где его будет подхватывать и развевать ветерок. В дождь хорошо посидеть у огонька на сухой пружинящей подстилке из еловых веток. В это время для забавы на-

садишь на прутик рыжик, насыплешь на него сольцы и поднесешь к огню.

Но это, конечно, баловство, а не еда. И потом как-никак получается гриб жареный, хотя и пахнущий сырцой, мы же хотим говорить о грибах совершенно сырых.

Однажды меня научили, и я попробовал. Рецепт был такой: принеся рыжики, желательно боровые, нужно их тщательно вымыть, положить в небольшую глубокую миску вверх пластинками и посыпать солью так, чтобы соль попала на каждый гриб. Я знал, что на севере так приготовляют рыбу, в частности семгу, и называют ее малосолкой. Парную, только что из воды, семгу нарезают ломтиками, присаливают и перемешивают с кубиками льда. Семга впитывает соль и одновременно охлаждается, твердеет. Через двадцать минут едят.

Нечто похожее предлагали мне проделать с боровыми рыжиками. За полтора-два часа соль, оказывается, успевает растаять, а сами грибы дают сок, который собирается на дне в коричнево-красноватую лужицу. Может быть, так и нужно есть сырые рыжики, но я и этот рецепт впоследствии упростил. Тщательно отобранные, без единой червоточинки, без пятнышка и только самые молодые экземпляры добытых рыжиков я кладу на тарелку, солю и тут же ем, Я не замечал, но на детский вкус есть в сырых рыжиках не то что горчинка, но остринка, жгучесть, как будто слегка приперчили. Сначала эта остринка смущала детей, но после того, как я напомнил им, что они едят и лук, и чеснок, которые невероятно горьки и остры, едва различимая горчинка рыжика стала казаться не более чем приятной. Эту еду я нахожу не только необыкновенной по вкусу, но и очень здоровой и каждый год жду не дождусь поры, когда можно будет насобирать свежих рыжиков и полакомиться ими в сыром виде.

Я все время говорил о рыжиках боровых, в то время как существуют еще рыжики еловые, причем их, вероятно, на свете больше. Что можно сказать? Конечно, тоже рыжик – с тем же

вкусом – с теми же качествами, но все же ухудшенный вариант, У борового рыжика ножка в несколько раз толще, чем у елового, и не за счет пустоты внутри, а за счет толщины стенок. Шляпка у еловика более тонкая, хрупкая, особенно по краям, тогда как у борового рыжика шляпка толстая, мясистая, а края ее туго завернуты внутрь. Этот рыжик в отличие от елового не искрошится, если его нарочно трясти в корзине. Нужны усилия, чтобы его разломить. Когда режешь ножом, он до половины разрезается, а дальше колется, как молодой огурец или молодая репа.

Еловый рыжик часто бывает зеленого цвета, как если бы он был медный и покрыт патиной. Правда, даже самый зеленый еловый рыжик на разрезе все равно ярко-оранжевый, но все-таки наружная окраска имеет значение для красоты гриба. Боровой рыжик не зеленеет никогда. Он ярко-оранжевый как на разрезе, так и снаружи. А концентрические полосы на шляпке более темные, чем сам гриб, и создают ему дополнительную красоту.

Пока смотришь отдельно на рыжик, кажется, не может быть гриба красивее его. Эта ядреность, эти темные кольцевые полосы по огненно-рыжему фону, эта хрустальная лужица в середине гриба. А попадется молоденький подосиновичек, разворошивший своей головенкой пепельную плотную листву, – и померкнут все рыжики. Белый корешок, полненький, словно бутуз-мальчонка, и шапочка, сделанная из красного бархата.

Смотришь на все эти грибы и думаешь: чего это зовут белый гриб «царем грибов»? Окраска простая, даже скромная, нет никакого вида. Разве что за вкус, за качество. Но когда еще издали увидишь его – забудешь все. Все будет, как если бы вместо разных духовых инструментов или гармоний заиграла вдруг скрипка. И просто, и ни с чем не сравнимо! Да, это царь грибов. Это маленький шедевр природы!

Чем бесценен белый гриб для охотника-грибника? Тем, что каждый раз, когда находишь его, сердце екает дважды. Первый

раз оно екает, когда увидишь прекрасный белый гриб и уже понимаешь, что теперь он никуда не денется. Теперь можно обойти его вокруг, полюбоваться им с разных сторон, поглядеть, как он, так сказать, вписывается в лесное окружение, как он сочетается с той еловой веточкой, прикрывающей его от глаз прохожего, с тем узловатым еловым корнем, у которого он растет, с той муравьиной тропой, по которой ползают взад и вперед, как по бойкой автостраде, лесные труженики – муравьи. Да мало ли с чем может сочетаться, образуя микроландшафт, микропейзаж, красавец белый гриб! И былинка, и клочок мха, и слипшиеся иглы подстилки, развороченные тем же грибом во время роста, и другие грибы соседи: мухомор, мокруха, валуй.

Любуешься своей находкой, а на душе неспокойно. Красив-то он красив, но ведь может быть съеден червяком. Срежешь, а внутри труха или если не труха, то все в бесчисленных дырочках и крохотные беленькие червячки. Будешь в последней надежде отрезать от корня белые колесики: может ближе к шляпке нет червяков. Вот уже и последний срез, вплотную к шляпке, но и тут дырочки червоточины. Остается разрезать саму шляпку. Разрезаешь и бросаешь на землю. Добыча, оказывается, не твоя. Еще раньше тебя нашли тот гриб противные лесные мухи и сделали его своей добычей, отложили яички, из которых и вывелись теперь еще более противные лесные черви.

Но зато, когда срежешь гриб у самой земли и увидишь, что мясо корня так же бело и чисто, как сметана или свиное сало, тогда второй раз екнет сердце. И получается, что один гриб ты нашел как бы дважды, испытал от него двойную охотничью радость.

Во всех популярных книгах и статьях о грибах проклинаются грибники-варвары, которые не срезают грибы, а срывают их целиком с корнем. Мне приходилось прислушиваться к тому, что

говорят умные люди, и мотать на ус, чтобы не слыть варваром, хотя я-то прекрасно знал, что одно удовольствие – срезать белый гриб, а совсем другое удовольствие – сначала слегка раскачать его в земле, пока, хрустнув, он не отделится от грибницы, а потом осторожно извлечь из глубокого земляного гнезда, В это время наглядно видишь, что если бы срезал гриб – значит, добрую половину его (по массе) оставил бы истлевать в земле.

Но вот наш крупный ученый-миколог, посвятивший всю жизнь грибам, человек, написавший о белом грибе книгу, Б. П. Васильков утверждает, что срезать белый гриб вовсе не обязательно, и, что если срывать его, то грибница все равно не страдает. Обрываются какие-то там тяжики, соединяющие ножку гриба с грибницей. Василькову следует верить и, значит, не следует ругать грибников, которые сначала срывают белый гриб, а потом уже очищают его ножом.

Разумеется, есть грибы, которые срезать даже приятнее, чем срывать. Например, рыжик, маслята, опенки, да и сами грузди. Срезая же белый гриб, теряешь половину удовольствия.

Когда срываешь масленок, или сыроежку, или даже рыжик, не приходит в голову понюхать его, втянуть в себя острый и тонкий аромат гриба, бог весть где найденный им в земле и собранный на хранение. И зря, что не приходит в голову, ибо очень душист масленок, прекрасно пахнет рыжик, благоухает опенок, поражает запахом шампиньон. Но все эти грибы растут стаями, вереницами, и было бы смешно нюхать каждый гриб. Разве что понюхаешь, даже и разломив, самый первый найденный в этом году.

Напротив, найдя белый гриб, бережно сорвав его и держа в ладонях это крепкое, прохладное, тяжелое, бархатистое образование, первым делом хочется поднести к лицу и медленно,

прочувствованно втянуть воздух, чтобы к свежему ощущению утреннего леса присоединилось еще и это новое ощущение – запах гриба. Но тут-то и ждет разочарование. Дело в том, что белый гриб в отличие от своих менее благородных сородичей, разных там маслят, совершенно лишен какого бы то ни было аромата. Свежий белый гриб не пахнет ничем. Разве что отдает немного прохладой и свежестью.

Тем удивительнее, что, будучи высушенным, белый гриб приобретает вдруг крепчайший, самый что ни на есть грибной аромат, тот самый аромат, который мы и называем грибным и который в других грибах присутствует уже как бы в разбавленном виде.

Запах сушеных белых грибов не сравним ни с чем: ни с запахами других грибов, ни вообще с какими-то ни было запахами. Естественно, поэтому, что все блюда, в которых участвуют сушеные белые грибы, необыкновенно ароматны и вкусны. Еще естественней, значит, что любое другое приготовление белых грибов, помимо сушки, представляется мне порчей бесценного уникального продукта, дарованного землей.

Нет слов, жаркое из белого гриба очень вкусно. Но, говоря правду, и если дегустировать, как дегустируют на конкурсах вина, не зная сорта, то что называется «втемную», то окажется, что в жареном виде белые грибы ничуть не вкуснее маслят, подосиновиков, подберезовиков, лисичек, не говоря уже о шампиньонах.

Конечно, маринованные белые грибы очень хороши и красивы. Их бурые шляпки делаются в маринаде светлее, до нежно-желтых, ножки остаются белыми. И вот они выглядят в банке и на тарелке как будто сейчас из леса. Они выглядят в банке гораздо аппетитнее маринованных маслят, лисичек, подберезовиков. Но, положа руку на сердце, я не могу сказать, чтобы у маринованного белого гриба был какой-нибудь особенный вкус по сравнению с другими грибами, который выделял бы его из ряда всех остальных грибов, а тем более ставил выше.

То же самое приходится сказать и о соленом белом грибе. Каждый гриб в его употреблении может стать универсальным. Можно жарить сыроежки, рыжики, грузди и, наоборот, солить маслята и подосиновики. Можно сушить шампиньоны, дождевики, лисички и мариновать строчки и сморчки. Короче говоря, можно с каждым съедобным грибом производить все четыре операции, а именно: жарение, сушка, соление и маринование.

В Болгарии я пробовал варенье из моркови и зеленых помидоров. Оказывается, возможно и это. Но все же каждый согласится, что лучше морковь положить в суп, а варенье сварить из земляники.

Так и здесь. Можно, конечно, груздь и белый поменять местами, то есть груздь высушить, а белый гриб засолить. Однако речь идет о наилучшем, о наиболее целесообразном, как говорится, об оптимальном использовании того или иного вида гриба.

И вот остается сушка. Как известно, белые грибы сушат по-особенному. Не на железных листах, не на противнях, а нанизанными на нитку. Раньше их нанизывали на тонкие лучинки, а лучинки эти нижними порожними концами опускали в горшок, наподобие того, как цветы ставят в вазу. Таким образом, из горшка торчали пучком лучинки с нанизанными грибами. Грибы, конечно, цельные, нерезанные, подобранные один к одному. Все это приспособление ставили в печь, в которой уже не очень жарко, но и не холодно. Хорошая хозяйка знала, когда поставить.

Сушеные белые грибы так и продают нитками или снизками. На каждом рынке можно увидеть торговок с сушеными белыми грибами. Нитка поменьше – один рубль, побольше – два с полтиной. Если перевести на вес, то сушеные белые грибы окажутся во много раз дороже и мяса, и рыбы, и самых редких фруктов, и меда, и орехов, и всего съестного, пожалуй, даже дороже черной икры.

Да и стоит. Не только потому, что бульон из белых грибов в семь, не то в девять раз калорийнее мясного, не потому, что, говорят, систематическое употребление белых грибов служит профилактикой от ужасной болезни – рака, но и просто потому, что сначала сушеные, а потом соответствующим образом вареные белые грибы вкуснее всего на свете. То есть не то что сами грибы, но тот вкус, который они придают всякому из них приготовленному блюду. Чаще всего таким блюдом является суп из сушеных белых грибов.

Про все другие грибы можно сказать, что их любят собирать молодыми. Молодой масленок, подосиновик, подберезовик, рыжик с трехкопеечную монету, молоденький валуек... И только, найдя большой белый гриб, радуются больше, чем когда найдут молоденький и маленький, лишь бы этот гриб не был червивым. В самом деле, не так уж много радости, когда попадается пусть крепенький белый грибочек, величиной ну хоть с грецкий орех. Приятно, конечно, но даже как-то жалко срывать, словно оставить бы его, чтобы подрос, раздался и ввысь и вширь, а главное, чтобы налился весом, отяжелел, чтобы рука, держа его, чувствовала уверенную драгоценную тяжесть. Белый гриб с чайную чашку радует сильнее. Кладешь в корзину и видишь, что положил нечто. Если же с чайное блюдце, но с округлой еще шляпкой и с ножкой, которую теперь в свою очередь можно сравнить с чайной чашкой, перевернутой кверху дном, и если не червив, и если не успела еще пожелтеть исподняя сторона шляпки, но все еще она бела и плотна, то вот и настоящая удача, настоящая радость грибника.

С возрастом нижняя, трубчатая часть шляпки действительно желтеет, не только желтеет, но как бы редеет, становится рыхлой. Начинают различаться трубочка от трубочки. Гриб снизу делается ноздреватым вместо прежней, ровной, несколько матовой, плотной белизны.

Ножка гриба с возрастом тоже меняет вид. Из похожей на перевернутую чайную чашку она делается похожей на стакан.

Потом шляпка перерастает ее, и она уже кажется довольно тонкой, вернее, не очень толстой по сравнению со шляпкой. Но, конечно, никогда, ни в каком возрасте белый гриб нельзя назвать тонконогим.

Вообще же, что касается размеров белого гриба, то автор монографии о нем Б. П. Васильков пишет так: «Чаще крупные экземпляры белого гриба произрастают в средней, умеренной полосе СССР при средних условиях увлажнения почвы и воздуха. Самый крупный экземпляр его, который пришлось мне вообще видеть, был найден в начале сентября в Ленинградской области в смешанном сосново-елово-березовом лесу. Он имел шляпку 27 см в диаметре и 9 см толщины, ножку 14 см длины и 9 см толщины, вес всего гриба был 1,5 кг, при этом он выглядел еще молодым, совершенно свежим и крепким, с клубневидной, невытянувшейся ножкой и, вероятно, мог бы расти еще. По устному сообщению Г. Р. Ибрагимова, однажды им был встречен на Кавказе, на высоте 1600 м над уровнем моря, в грабовом лесу экземпляр белого гриба с диаметром шляпки 33 см и диаметром ножки 14 см. По сообщению «Юманите» от 24.X.1961 года, во Франции найден белый гриб весом в 3 кг 200 г со шляпкой, имевшей в окружности 105 см, следовательно, с диаметром шляпки 33,4 см. Но рекордный по размерам белый гриб был найден в Белорусской ССР, под Минском, с диаметром шляпки в 58 и ножки 15 см, о чем было передано по Московскому радио 20.IX.1961 года. Надо, однако, заметить, что плодовые тела таких размеров встречаются исключительно редко».

Вот видите, даже пишет «Юманите» и сообщает Московское радио. Вот что такое белый гриб, какое событие, когда попадаются необыкновенные экземпляры. Но Б. П. Васильков неправ, говоря, что белорусский гриб рекордный. Странно, что ученый человек, специально занимающийся изучением белого гриба, не заметил сообщения газеты «Советская Россия». Я теперь не помню, в каком году это было, но сдается, что тоже не в шестьдесят ли первом, то есть одновременно с французской и бело-

русской находками, «Советская Россия» извещала, что под Владимиром, в нескольких километрах от города, а именно в загородном парке, в сосновом лесу, мальчиком был найден белый гриб следующих размеров: диаметр шляпки – 46 см, высота гриба – 40 см, диаметр ножки – 26 см. Весил гриб более шести килограммов. Он был крепок, свеж и, может быть, действительно мог бы расти еще, Вот это действительно рекорд! Конечно, от нас, владимирцев, не зависело, чтобы именно под Владимиром вырос такой уникальный гриб, но все же чем-то приятно, что вырос именно у нас, а не под Рязанью или Смоленском.

Белый гриб водится в лесах почти всех основных типов, то есть сосновом, еловом, дубово-широколиственном и березовом, избегая лишь осиновых и ольховых. Получается, таким образом, разновидность одного и того же гриба, отличающегося и окраской шляпки и, что важнее, плотностью грибной мякоти. В березовых лесах водится белый гриб с более светлыми шляпками в сосновых и еловых – они более темные, до темно-коричневых, почти черных, а подчас и темно-вишневых. Во всем остальном разница невелика. А может, и вообще нет никакой разницы. Тем не менее как ученые люди, так и заготовители склонны отдать предпочтение еловому грибу. Какую-то из разновидностей нужно было все же узаконить как норму, чтобы все остальные разновидности считались лишь отклонением от нее. Так вот за норму в микологии принята именно еловая.

Известно, что белые грибы заводятся только в старых (старее пятидесяти лет) лесах. В середине леса они встречаются редко, а вырастают по краю, шагов на пятьдесят в глубину.

Собирать белые грибы в еловом лесу – одно удовольствие. Здесь нет ни подлеска, ни травы, ни даже мха: чистая ровная, несколько пружинящая подстилка из многолетних еловых игл. Сквозь нее-то и прорастают крепкие темно-бурые красавцы. Гриб стоит не загороженный, открытый со всех сторон, посланный, вытолкнутый к нам, на свет божий, из-под темной подстилки какой-то неведомой животворной силой.

У Чехова в записной книжке было записано: «попробовать грузди в сметане». Наверно шел разговор о грибах, наверно хвалили этот рецепт «грузди в сметане», а Чехов (оказалось) ни разу груздей не пробовал. Вот и записал для памяти. Что это был за рецепт в русской кухне, мы не знаем, потому что утратилась и сама русская кухня. Чтобы узнать, надо листать старинные поваренные книги. Но можно предположить, что соленые грузди рубили ножом не очень мелко, а потом сдабривали сметаной.

Я уж упоминал, что в Сибири в старину груздь считался за единственный гриб – других просто не брали.

О популярности груздя и о том, что ему с незапамятных времен воздавали должное, говорит и существование пословицы: «Назвался груздем – полезай в кузов». Все же не рыжиком, не масленком, не боровиком назвался, не просто грибом, а именно груздем.

Когда я лет семь назад опубликовал свое сочинение о грибах под названием «Третья охота» и ничего не написал там о грузде, многие читатели тотчас вступились за этот гриб и засыпали меня укоризненными письмами. Приведу некоторые выдержки из этих писем:

«...Начнем с груздей, которых вы почему-то обошли молчанием. В наших лесах их четыре вида: настоящий, желтый, сухой и черный. Настоящий и желтый похожи на крупные волнушки, только белые или желтые. Черный груздь или чернушка – самый распространенный гриб под Москвой. Бывает, осенью пойдешь в крупный старый березняк, найдешь один черный груздь, становишься на четвереньки и наощупь одного за другим маленьких чернушечек полкорзины сразу можно наковырять. Мы их всегда сырыми солили. Через 4–6 недель становятся вкусными. Правда, для них обязателен и укроп, и черной смородины лист, и чеснок. А прошлый год попробовали сперва отварить в соленой воде, а потом посолили. Почему-то оказались вкуснее.

Вообще же, хотя официально считается лучшим настоящий груздь, по-моему, лучше всех, уступающих только рыжикам,

сухой груздь или белянка. В Подмосковье он растет в березовых лесах, дубняке и смешанном лесу с густым подлеском. Старый гриб приподнимает толстый слой хвои, тогда надо кругом под хвоей искать маленьких беленьких, с синеватым отливом пластинок. Этим он и отличается от скрипиц. У скрипицы низ желтоватый. Не говорю уж, что у скрипицы горькое молоко, а у сухого груздя бесцветный, совсем не едкий сок. Вот Васильков относит сухой груздь (подгруздок белый) ко 2-й категории, а груздь желтый – к 1-й. Ясно, несправедливо. Сухой груздь – это гриб, безусловно, первого сорта. Лучше всего его солить в сыром виде. Исключительно вкусен он отварной в соленой воде, горячий со сметаной. Жарить его тоже хорошо, но не один, а с другими грибами.

Есть еще и другие грузди: осиновый, черный подгрузок. Правда, это, пожалуй, самый червивый гриб. Уж, кажется, совсем молоденький, размером еще с пятачок, а срежешь – червивый.

Как же так получилось, что про чернушку ты ни словом не обмолвился? А ведь она при оценке наших настоящих грибников стоит на 3-м месте после белого и груздя. Лет пять или больше на книжном рынке промелькнула небольшая брошюра Василия Титова. Там он описывал подмосковных дачников. Сейчас не припомню, как называлась эта интересная книжечка, ее у меня зачитали безвозвратно. В ней Титов писал о «дне гриба». Такой день справляли дачники 1-го сентября. Вот там о чернушке описано в самых ярких красках. Он ее называл черным груздем.

Чернушка по своим вкусовым качествам, пожалуй, займет второе место после белого. Когда лето грибное, то ее можно встретить и в начале лета. Но чаще сезон чернушки – в августе, сентябре. Из-под слоя опавших колючек поднимаются бугорочки. Собьешь этот панцирь, а под ним в молодом возрасте еще беленькое, чуть-чуть в середине появился коричневый налет, по донышку словно лаком мазнули. Края завернутые, крепкие. В более зрелом возрасте края несколько распрямляются, но не очень. Это бывает у крупных чернушек. От чернушки, как только

возьмешь ее в руки, сразу почувствуешь специфический запах, который и после варки сохраняется. Это привлекательный, очень вкусных дух. По-видимому, через этот запах на нее и нападают вредители. Чернушка еще в крепком состоянии часто попадается с червяком, но с наступлением холодов враги от нее отступаются, тогда чернушка держится долго».

Мои личные впечатления, связанные с груздями (с собиранием их) ограничиваются сухим груздем (более научно – подгруздок белый), а также чернушками.

Как-то так получилось, что настоящих груздей собирать в массовом количестве мне не случалось. Попадались, конечно, один-другой, но не больше. Очевидно, вблизи нашего села они не водятся, а в чужих местах я за грибами, можно сказать, никогда не охотился.

Но зато много радости приносили мне в жизни подгрузки, голубовато-белые, с еще более голубоватым низом, мраморной почти что крепости, превосходные грибы.

В нашем старинном и чистом еловом лесу, где земля покрыта толстым слоем темно-коричневой еловой хвои и где словно подметено, собирать их большое удовольствие. Начинается С того, что издалека видишь ярко-белое пятно (с точки зрения живописи) в этом сумрачном, выдержанном в черных почти тонах лесу. Пятно это – срезанный, разрозненный на части и брошенный гриб. Подходишь и видишь, что еще искрошено три гриба, а слежавшаяся хвойная подстилка в нескольких местах взрыта. Здесь побывал грибник, который нашел груздевое гнездо и разорил его. Хорошие грузди взял, а червивые выбросил. Все это закономерно и тем не менее печально.

Но я отхожу на три шага от места грибного побоища и начинаю пристально смотреть на жидкий коричневый настил. Конечно, гладкость и ровность его преувеличены мной: в лесу не может быть такой уж ровности. Бугры, вылезающие корни, сучья, замаскированные опавшей хвоей, обломки еловой коры... Однако глаз грибника безошибочно выделит из всех неровностей

лесной почвы особенные, почти не заметные и скорее интуицией угадываемые бугорки. Хвоя словно и не приподнята, но чувствуется, что под ее толстым слоем скрыто нечто инородное, округлое, твердое. Положишь ладонь на это место и догадка подтверждается: здесь, то самое. Без ошибки, и главное – не убежишь. Осторожно расчистишь хвою (до пяти сантиметров в глубину) и засверкают рафинадные, фарфоровые розетки гриба. Особенная радость состоит в том, что где один гриб, там поблизости – еще десять.

Что касается чернушек, то мы их собираем поздней осенью в дубраве, километрах в восьми от Алешина. Приходится ездить на машине, несмотря на раскисшие осенние дороги. Если бы меня заставили выбирать по вкусу между самыми первыми грибами, я бы заколебался насчет чернушки и может быть отдал бы предпочтение перед ней одному только рыжику.

Однако, в отличие от рыжика, чернушки иногда продаются на московских базарах как сырые, так и соленые, в закатанных банках. Не то чтобы продаются, однако два раза попадались мне на глаза уже весной каждый раз по одно-трехлитровой банке. Разумеется, оба раза я схватывал чернушки и восторженно нес домой. Но оба раза меня постигало одно и то же разочарование: грибы были плохо промыты от песка (росли на песчаной почве) и немилосердно хрустели на зубах. Есть их практически было нельзя. И это тем хуже, что засол превосходный, а вкус неповторимый, только им, чернушкам, присущий вкус.

Надо сказать и о белянке, или скрипице. Больше других грибов она похожа на эти вот мои подгрузди, но только не прячется под слоем хвои или земли, а растет на виду, выставляет себя напоказ, причем в таком изобилии, что разбегаются глаза и хочется насобирать скрипиц, а насобирать можно много и быстро. Иногда я поддавался такому соблазну. Отчего бы не собирать: гриб съедобный, безвредный, не червивый в отличие от груздей, что ни срежешь – то и в корзину. И все же после двух-трех раз охота собирать скрипицы пропадает надолго, если

не навсегда. Дело в том, что у них сухое, прямо-таки деревянистое мясо, и ничего с этим нельзя поделать. Я знаю случаи, когда и мочили их, и отваривали, и солили, и как только ни обрабатывали с уменьем и тщательностью, и все же «древесина» оставалась «древесиной». Жмешь гриб, а из него выжимается сок, как из щепки, сам же он остается безвкусным и сухим. Конечно, если уж никаких грибов в лесу... Но по мне лучше брать валуи и всякие там рядовки, всякие там рогатики и чешуйчатые, чем скрипицы, хоть они по виду своему так и просятся в кузовок.

Редкое удовольствие – собирать челыши. Так у нас называют молодые подосиновики, или, более правильно, более по-книжному, осиновики. Нужно сказать, что совсем недаром этот гриб в молодости имеет другое название, отличное от названия вида вообще. Случай исключительный, пожалуй, даже единственный. В самом деле, рыжик, будь он хоть с гривенник, будь он хоть с чайное блюдце, все равно рыжик. Масленок любого размера и возраста не более чем масленок. Белый гриб с наперсток, с кулак или с тарелку не имеет разных названий, а называется одинаково – белый гриб. И лишь молодой подосиновик называется по-другому – челыш. Дело все в том, что подосиновик молодой и подосиновик взрослый – это действительно как два разных гриба: разная красота, разное удовольствие при собирании, разное употребление в пищу.

Удовольствие собирать челыши, не только потому, что они ярки и нарядны сами по себе, но еще и потому, что не знаю, кто как, а я люблю бывать в наших осиновых лесах.

Мне нравится нежно-зелёная яркая окраска стволов осины, отличная от красно-бурых сосен, от белых берез, от черной коры дубов, лип и вязов. Я не хочу сказать, что краснолесье хуже, но красив и осиновый лес, как бы освещенный бледно-зеленым светом.

Многие не любят, но мне нравится и вечное беспокойное даже в полное безветрие лопотание осины. Это ведь не скрежет, не грохот, не урчание моторов, не скрип тормозов, не железо

по железу и не стекло по стеклу. Это – очень нежное, неназойливое, безобидное и, я бы сказал, какое-то прохладное лепетание, вроде вечного плеска моря.

С первым дыханием осени до неузнаваемости преображается матово-зеленая сероватая листва осин. Когда Пушкин восторженно воскликнул: «Люблю я пышное природы увяданье, в багрец и золото одетые леса!» – виновницей слова «багрец» явилась осина. Откуда-то берется в листве яркая, полная краска – киноварь. Впрочем, можно обнаружить в осиновой листве богатую гамму от чистого золота через розовый и красный тона к вишневому цвету. Но больше всего именно багрец. Точно каждый лист накалили на огне до яркой красноты, и вот теперь все горит и светится.

Вместе с листвой преображается и сам лес, а вместе с лесами и весь пейзаж среднерусских равнин. Осиновый лес в ту пору между черной землей и серым осенним небом – словно полоска зари, и кажется, что от него светлее на мглистой, ненастной земле. Бывает на склоне горы, что нижний и верхний ярусы леса хвойные, и, значит, черные, а между ними длинной полосой золотое свечение берез и красное горение осин. Каждая осина в лесу или стоящая отдельно на меже кажется мне в это время каким-то фантастическим марсианским растением, потому что непривычно видеть, чтобы дерево было все красное.

Опадая на землю и полежав под снегом, листва осин перегорает, потухает, становится пепельной, почти черной. Она склеивается в плотную ровную подстилку, сквозь которую ранней весной пробиваются прекрасные цветы медуницы с золотыми и синими венчиками.

Осенью же, сквозь многослойно спрессовавшуюся листву, вылезают на свет божий удивительные растения, которые сначала мы зовем челышами, а позже – просто осиновым грибом. Думается, что если бы не было в осине совсем никакой пользы, только ради этих грибов стоило бы ей расти на земле и украшать землю.

Молодой челыш – это белый крепкий пенек, на который плотно, как наперсток (или как берет), надета ярко-красная бархатная шарообразная шапочка.

В зависимости от возраста пенек может быть потолще и потоньше. От его размера зависит размер шляпки. Очень потешно, когда стоят вереницами челыши, вытянувшись в цепочку по ранжиру. Самый маленький может быть с конечный сустав мизинца. Челыш редко растет один. Пока нагибаешься за грибом, обязательно попадет в поле зрения и его сосед. А там еще и еще. Но все же не так, как маслята, которые сиди и срезай. Благодаря яркости, красоте гриба, благодаря его свежести и крепости охота за челышами – одна из самых радостных грибных охот.

Постепенно с ростом гриба шаровидная шапочка начинает разгибаться, разворачивает края и принимает форму обыкновенной грибной шляпки. На первых порах осиновики с развернутой шляпкой все еще идут к челышам. Этой первой порой нужно считать такие пропорции гриба, когда шляпка хотя и развернута, но по ширине своей почти не отличается от толщины ножки. В это время у гриба новая степень красоты, потому что белая ножка поднимает красную шапочку на добрую четверть от земли.

В дальнейшем ножка перестает расти в толщину, а шляпка, напротив, все ширится и ширится, и гриб вдруг становится тонконогим. Шляпка выцветает, и вместо ярко-красной бархатной матовой делается желтоватой и гладкой. Это уже в полной мере осиновик, а не челыш. Если поставить рядом кургузый наперсток и большой, дряблый зонт, – не подумаешь, что это одна и та же порода.

В старых грибах между трубчатым слоем и мясом шляпки: всегда проделаны какие-то черные норки, овальные, вытянутые в ширину. Мне ни разу не удалось видеть в грибе самих грибоедов, но можно утверждать, что гриб с норками отнюдь еще не червивый гриб. Стоит ли напоминать, что мякоть

и ножка самого гриба на месте среза быстро чернеет. Ярко-красная шляпка при любой обработке тоже меняется и становится черной.

Что касается употребления, то оно напрашивается само собой. Челыш лучше всего мариновать. Старые, большие грибы должны идти в сушку. Шляпки средней величины хорошо жарить. Но можно в зависимости от размера пускать либо туда, либо сюда, то есть либо к челышам в маринад, либо сушить. Можно жарить, конечно, и челыши, но, право, жалко. В маринаде они хотя и потеряют цвет, но останутся на вид все теми же симпатичными челышами.

Теперь вопрос, что делать из сушеных осиновых грибов. Суп из них будет очень черным и, конечно, не таким вкусным, как из белых. Сушеные подосиновики нужно смешать с сушеными подберезовиками, маслятами, опятами и с другими грибами, какие в это время найдутся. Из этого букета нужно делать грибную икру, чрезвычайно вкусное и полезное блюдо.

Одно из важных условий приготовления грибной икры – тщательно вымыть сухие грибы, чтобы частицы земли, приставшие к ним или попавшие в трубчатый слой, потом не хрустели на зубах. Однажды мне пришлось попробовать удивительно вкусную грибную икру, но есть ее было неприятно и даже невозможно из-за того, что она хрустела, как будто в нее насыпали речного песку.

Чтобы грибы хорошенько отмыть, их нужно помочить в воде, а потом мыть каждый гриб в отдельности под краном. Если грибы достаточно крупные, можно для мытья употреблять щетку. Вымытые таким образом грибы варят в течение часа или чуть больше, следя, чтобы не переварить. Переваренные, слишком раскисшие грибы в икру не годятся. Затем грибы пропускают через мясорубку, солят по вкусу, смешивают с сильно пережаренным луком, добавляют порядочное количество растительного масла и по вкусу уксуса, но очень немного.

Можно чуть-чуть добавить и того крепкого отвара, который



остался в кастрюле. Из остального отвара, чтобы не выливать столь драгоценный бульон, обычно готовят подливу к картофельным котлетам или к любому мясному блюду.

Тетя Вера, Вера Алексеевна Смирнова, сестра моего отца, самый старший человек сейчас в нашем роду. Несколько раз с разными людьми она наказывала, чтобы передали мне:

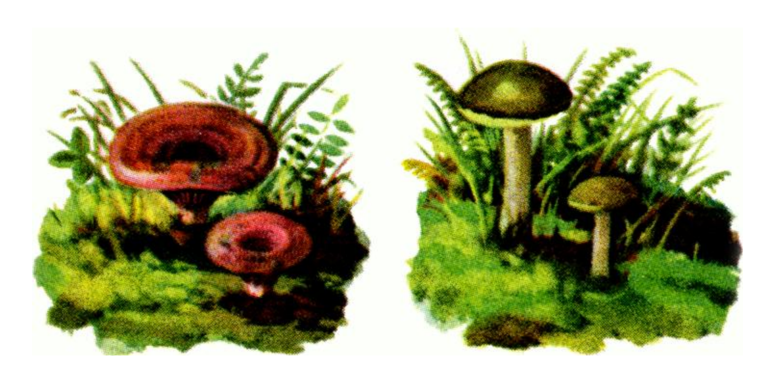
– Как же это он мог сказать такое? – будто бы возмущалась тетя Вера. – Какая же это будет грибная икра, если грибы пропустить через мясорубку. Скажите ему, что грибы для икры нужно рубить тяпкой в деревянном корытце. Тогда и будет икра. Разве он не помнит, какая грибная икра бывала к Ивану-постному или к покрову. Как это у него язык повернулся сказать, что грибы пропускают через мясорубку!

Конечно, тетя Вера права. Если грибы изрубить тяпкой в деревянном корытце, икра получится вкусней, или, во всяком случае, будет казаться вкуснее тому, кто ее готовил и рубил грибы. Действительно, при пропускании через мясо-

рубку сок может выжиматься из грибов и грибная масса сделается посуше, будет не такой нежной. Но на каждой ли городской современной кухне найдется деревянное корытце и острая железная тяпка? Мясорубки же есть у всех. Ничего не поделаешь – приходится же пользоваться газовой духовкой вместо так называемой «вольной печи», а также холодильником вместо погреба.

Икра получается черная, маслянистая, и все, кто ее пробует впервые, говорят одну и ту же фразу, а именно, что эта икра вкуснее настоящей черной зернистой икры.

В березовом лесу всегда как-то просторно и далеко видно. Белые березы, сначала редкие, отдельные друг от дружки, вдали становятся для глаза все более частыми и наконец сливаются в пестроту. В березовом лесу всегда светлее, чем в каком-либо другом – дубовом или еловом, как будто березы сами светятся тихим, ровным светом и освещают пространство вокруг себя. Светлее в нем и в теплый полдень, когда неизвестно, что белее – сами березы или облака, проплывающие над ними; светлее и в лунную ночь, когда березы словно фосфоресцируют зеленоватым, лунным огнем.



В березовом лесу всегда под ногами трава, если это взрослый, матерый лес, а не то, что может называться лишь березняком, то есть земля, заросшая частелью молодых березок, которые еще не решили между собой, которым оставаться и жить, а которым уступить место под солнцем своим наиболее сильным или наиболее удачливым соседкам. Я не беру и сыроватые, болотистые, кочковатые места, на которых растут искривленные, уродливые, чахлые березки. Берез, говорят, шестьдесят видов, и растут они по-разному и в разных местах. Берем настоящий взрослый березовый лес. На земле трава. Кое-где между березами природа расставила для разнообразия и красоты небольшие темно-зеленые елочки.

Есть грибы, которые верны какой-нибудь одной породе или, скажем пошире, какому-нибудь одному характеру леса. Рыжики бесполезно было бы искать в осиннике или ивняке, так же как красноголовые осиновики – в чистом еловом лесу.

Но многие виды грибов имеют, так сказать, более широкие взгляды. Их с одинаковым успехом можно собирать и в сосновых, и в еловых, и в дубово-широколиственных, и в березовых, и в осиновых, и даже в ольховых лесах. Ну, например, свинушка. Хотя и считается, что она предпочитает изреженные мелколиственные леса, особенно березовые, фактически она растет везде, сожительствует с самыми разными породами деревьев. Но и свинушка уступает сыроежкам, разновидности которых встречаются повсюду. Да что грибное плебейство – свинушки и сыроежки! Белый, настоящий белый, грибной лев (если лев – царь зверей), грибной орел (если орел – царь птиц), короче говоря, царь грибов, и тот бывает боровой, еловый, березовый и дубовый.

Конечно, проще всего написать: в березовых лесах обитают все три вида березовых грибов, то есть березовик обыкновенный, березовик розовеющий и березовик болотный.

Взрослый березовик кажется сильно сродни взрослому осиновику, хотя, если идти по точным признакам, может быть, не

найдешь вовсе ничего общего. Цвет другой. Осиновик красный, оранжевый, желто-бурый. Березовик серый, темно-серый, темно-серый почти до черного, черно-бурый или, напротив, беловатый. Мясо осиновика на разрезе быстро чернеет, а у березовика остается белым. Ножка у березовика потоньше, послабее, чем у осиновика. Осиновик в молодости бывает челышом, с шаровидной шляпкой, плотно облегающей ножку, березовик расправляет шляпку с первых часов своего появления на белом свете. И получается – ничего похожего. И тем не менее, если идти не от точных научных признаков, а от впечатления, – нет двух грибов, более похожих друг на друга. То ли форма шляпки, то ли строение трубчатого слоя, то ли степень плотности, крепости или, наоборот, степень дряблости и слабости грибного мяса, то ли просто вкус, но они для меня похожи.

Березовик для меня какой-то средний гриб. Он ушел, конечно, далеко вперед от разных там моховиков, валуев и свинушек, но не достиг кондиции своего близкого сородича – белого гриба. Я бы сказал даже, что березовик – это выродившаяся ветвь белого.

Три разновидности березовика немного отличаются друг от друга временем произрастания. Так, например, березовик обыкновенный растет с июня и весь сентябрь. Именно этот гриб появляется в самом начале лета в числе других ранних грибов, входящих в общую группу колосовиков.

Существует примета, что первая волна грибов высыпает в то время, когда начинает колоситься рожь. Отсюда и название – колосовики. Но колосовиками бывают и маслята, и осиновики, и белые, и вот, значит, еще в большей степени березовик обыкновенный.

Березовик болотный растет, напротив, только в сентябре. Это самый плохой березовик. Мякоть у него слабая, водянистая. Из него можно выжимать воду, как из набрякшей тряпки.

Березовик розовеющий появляется с августа и продолжает расти в сентябре. Поэтому выходит, если не вдаваться в тонкости,

а иметь в виду просто березовик, то его можно собирать весь сезон, с июня по октябрь.

Однажды, снявшись с летних квартир и переехав на жительство в Москву, через некоторое время я зачем-то снова решил съездить на два-три дня в деревню. Было это на исходе октября или, может быть, даже в ноябрьские праздники. Во всяком случае, уже выпадали сильные заморозки до звонкого ледка в мелких лужицах.

В лесу в это время с точки зрения грибника пустынно. Всетаки я пошел прогуляться в лес, как я хожу в него во всякое время года и при всякой погоде. На этот раз мне хотелось посмотреть на дикую лесную яблоню, растущую на поляне среди берез. Летом и ранней осенью она вся была усыпана яблоками. Мелкие, продолговатые, с характерным бугорком около веточки, они были то, что называется в деревне «вырви глаз». Такие дикие яблони у нас зовут лешовками, предполагая, что леший, то есть тайный хозяин леса, выращивает эти яблони для себя. Почему народ так плохо думает о садоводческих, селекционных и, так сказать, мичуринских способностях лешего, я не знаю.

Теперь, глубокой осенью, на грани осени и зимы, я, подойдя к моей знакомой, увидел следующую картину. На дереве ни одного яблока. Все они лежали на земле ровным плотным кругом в два слоя. Схваченные заморозками, они были не так кислы, вяжущи и горьки, как летом, хотя и не штрифель и не апорт.

Но я хотел сказать о другом. В этом пустынном осеннем лесу мне вдруг начали попадаться подберезовики, да не как-нибудь, не случайно, а то и дело, на каждом шагу. Я думал, что от заморозков они размякли и потемнели – ничуть не бывало. Свежие и крепкие, без единой червоточинки, даже если и очень взрослые, они рассыпались по березняку, нарушая все правила, все наши представления о принятых сроках их произрастания.

Я нарочно задержался на несколько дней и каждый день приносил из леса большую, двухведерную корзину одних исклю-

чительно подберезовиков. Никакого другого гриба, даже опенка, мне в эти дни не попалось.

По способу употребления березовики и осиновики совершенно одинаковы. Молоденькие хорошо мариновать или жарить, а взрослые идут исключительно в сушку с дальним прицелом на грибную икру, о которой я уже говорил.

Именно в связи с березовым лесом нужно упомянуть о волнушке. Вероятно, можно встретить этот гриб и в другом лесу, но все же это по преимуществу березовый гриб, более того – украшение березового леса.

Отчего ее зовут «волнушка», кажется понятным. По ярко-розовому полю ее расходятся более бледные круги, как волны по воде от брошенного камня. Впрочем, можно считать, что по бледно-розовому фону расходятся темно-розовые волны. Но почему ее называют еще и «волжанка», я не знаю. Как бы то ни было, оба названия мне представляются красивыми и в этом смысле соответствующими виду гриба. Действительно, мало найдешь грибов, которые так же украшали бы наши леса.

Волнушки появляются летом, в июле (хотя настоящая их пора в августе и сентябре), когда трава в лесу сочна и зелена. И вот среди зеленой травы в окружении голубовато-белых берез вдруг начинают попадаться ярко-розовые грибы с нежной опушкой по краям.

Удовольствие от собирания волнушек не только в их красоте, но и в обилии, однако не в таком, чтобы пропадал интерес. Волнушки растут группами, стаями, причем где есть старые, там обязательно попадаются и молоденькие, этакие розовые аккуратные пятачки.

Волнушка – гриб крепкий, не то что иная сыроежка, которая так и крошится по краям. Правда, с возрастом края волнушки совсем разгибаются и даже поднимаются кверху, как бы раскрыляются, и тогда волнушка становится более хрупкой, выцветает, ее полосы (волны) делаются едва заметными, густая опушка редеет, становится клочковатой, и весь этот гриб делается похо-

жим на розоватый груздь. Бледно-розовые пластинки местами желтеют. В грибе чувствуется некоторая сухость по сравнению с налитой, ядреной крепостью в молодости.

На разрезе волнушка выделяет обильный белый сок, который ужасно едок. Если дотронуться языком, то, пожалуй, будет не лучше, как если бы вы окунули кончик языка в крепкий перец. Поэтому волнушки сначала нужно держать в холодной воде, чтобы вся горечь из них ушла. Затем их обыкновенно солят, хотя можно и мариновать. И в том и другом случае волнушка, к большому сожалению, теряет свою удивительную расцветку. Она становится просто серой. Я уверен, что если бы волнушка и на столе умела выглядеть так же, как в березовом лесу, она украшала бы всякий стол и только за одно это ценилась бы, вероятно, больше других грибов, тем более что по вкусу и, так сказать, на зубу волнушка уступает только рыжику, но ничем не хуже груздя.

Существует разновидность волнушки – волнушка белая. Этот гриб в отличие от настоящей волнушки абсолютно невзрачен. Его поверхность грязноватого цвета, хотя в массе он дает ощущение некоторой розоватости. Кроме расцветки, этот гриб ничем не отличается от своей ближайшей родственницы, разве еще тем, что он более тонок, слаб и хрупок. Растет он тоже в березовых или смешанных с березой лесах. Однако предпочитает почему-то молодые леса, в то время как розовая волнушка водится и в молодых, и в старых.

О сыроежках можно бы рассказывать применительно к любому лесу – березовому, еловому, сосновому, осиновому – где только не растет сыроежка! Я говорил о масленке, что он первым попадается на глаза и оттого кажется самым распространенным, что дети, начиная свои грибные биографии, в первую очередь нападают на маслят, что, когда попадаются в лесу другие грибы, к маслятам охладевает интерес... Все это еще, может быть, в большей степени приложимо и к сыроежке.

Очень многих удивляет название «сыроежка». За что-нибудь

оно грибу дано. Значит можно этот гриб есть сырым? Иногда мы пробовали в детстве, откусывали краешек, а потом долго не могли промыть во рту речной водой ужасную едкую горечь. Ничего себе сыроежка!

И все-таки, мне кажется, есть основание называть ее именно так. Наверняка безвреден в сыром виде и масленок, да ведь его не будешь есть, потому что он водянистый, мягок на зубу и слишком уж сильно и резко пахнет сырым грибом. Не знаю, можно ли говорить об особенной вкусности сырых грибов, – дело любительское. Рыжики-то мы едим, и они вкусны. Но можно говорить о том, что если бы существовала необходимость есть грибы в сыром виде, то наверняка сыроежку есть было бы наименее неприятно. Суховатое, довольно крепкое мясо, без какого-нибудь особенного запаха и привкуса, стопроцентная безвредность – все это, конечно, было бы преимуществом сыроежки перед другими грибами, если бы нужда заставила поглощать их сырыми

А как же быть с тем, что едкая жгучесть, от которой не скоро отполоскаешь рот? Дело в том, что так же как существуют шестьдесят разновидностей берез (бородавчатая, белая, плакучая, черная и т. д.), точно так же существует двадцать семь разновидностей сыроежек. Пожалуй, я назову их, добросовестно выписав из специальной книжки. Вот они, эти разновидности, в алфавитном порядке.

Сыроежка блестящая, болотная, бордовая, буреющая, буреющая оливковая, вильчатая, выцветающая, жгучеедкая, желтая, желчная, зеленоватая, золотисто-желтая, сыроежка Келе, сыроежка красивая, ломкая красная, ломкая фиолетовая, невзрачная, обманчивая, охристая, пищевая, родственная, розовая, серая, сереющая, сине-желтая, синяя, цельная.

Видите, какой набор: от родственной до обманчивой, от красивой до невзрачной! Все цвета радуги, все оттенки, и все это рассыпано по лесу, как цветы, в изобилии, с преобладанием синего, фиолетового, лилового тонов.

Не такой уж я грибник, чтобы определить разновидность сыроежки, если бы мне ее показали в лесу. Для этого надо быть даже не специалистом-грибником, а специалистом-микологом, то есть вполне ученым человеком с узкой специальностью. Что касается меня, то я все сыроежки разделяю на две половины. К одной половине относятся едкие, к другой – неедкие. Этого вполне достаточно, чтобы одни сыроежки класть в воду и мочить, а другие сразу употреблять в дело.

С едким соком существует всего восемь разновидностей из двадцати семи – явное меньшинство. Но так как для рядового грибника очень часто все сыроежки – сыроежки, то, наткнувшись раз и два на жгучеедкие, испортив ими кастрюлю хороших отварных грибов, он будет подозрительно относиться ко всем сыроежкам, считая их едкими или, попросту говоря, горькими.

Конечно, и едкая сыроежка – такой же прекрасный гриб, только ее нужно, как волнушку, мочить два дня, время от времени меняя воду. Тогда с нею можно делать все что угодно, обыкновенно же солят. Если рыжики можно солить без специй, без всяких там смородиновых, вишневых и хреновых листьев, без укропа и чеснока, то, очевидно, в сыроежки все это нужно класть. У сыроежки нет своего, специального вкуса, который жалко было бы отбивать вкусом чеснока и укропа. У сыроежки вкус грибной, но он нейтральный. Как раз очень кстати сообщить ему все, что вы считаете нужным и что любите: чеснок – так чеснок, укроп – так укроп.

Неедкие сыроежки можно солить сразу, но лучше их есть просто вареными. Мы набаловались и сейчас спешим грибы чем-нибудь приправить, забывая, что грибы сами по себе обладают редчайшим, ни на что не похожим вкусом и сами являются прекрасной приправой. Сыроежка вполне годится и даже годится лучше всех других грибов, чтобы ее ели просто вареной.

Убедившись, что все ваши сыроежки неедки, нужно их вымыть и сварить, как варят картошку, в соленой воде, ни в коем случае не добавляя никаких приправ – ни лаврового листа, ни

душистого перца горошком – ничего. Воду нужно посолить немного покрепче, чем если бы вы просто варили суп. Впрочем, соль – такое дело, что ее всегда кладут по вкусу. Сваренные таким образом грибы можно есть горячими, можно остудить. И в тех и других есть своя прелесть. В горячих – сильнее грибной вкус и запах, холодными же сподручней закусывать.

До некоторых пор я не знал такого простого, я бы сказал, классического способа. Обыкновенно грибы отваривают для того, чтобы потом с ними что-нибудь делать, чаще всего портить, добавляя уксус, сахар и все такое прочее. А смысл, оказывается, состоит в том, чтобы есть гриб просто вареным в одной соленой воде.

Вероятно, так варить и есть можно многие грибы, но дело в том, что сыроежки рождены для этого. Есть у нас одна излюбленная сыроежка, а именно сыроежка синяя. Она растет исключительно в еловых лесах. Шляпка у нее мясистая и крепкая. Долгое время края шляпки загнуты вниз, отчего весь гриб создает впечатление крепыша. Только потом, уже к старости, шляпка распрямляется, а затем даже может сделаться слегка вогнутой. Но и в этом случае края у сыроежки остаются неломкими, тупыми. Обычно она имеет синий, сине-лиловый, черно-лиловый цвет. Ножка у нее в молодости сплошная, плотная, срежешь – одно удовольствие, что достался такой чистый, пышущий здоровьем и свежестью гриб.

Одна из сыроежек, а именно серая, появляется уже в июне. Несколько разновидностей начинают расти в начале лета. Некоторые встречаются в октябре. Но настоящие сыроежечные месяцы – это август и сентябрь. Правда, в это время много и других грибов, но от имени всех двадцати семи разновидностей хочется сказать грибникам: не пренебрегайте сыроежками, особенно если еще не пробовали их отваренными в соленой воде.

Один, как видно, утонченный кулинар прислал мне еще и следующий рецепт приготовления сыроежек. Надо взять сыроежку, предпочтительнее большую, срезать острым ножом у нее

все поры, оставив только плотную часть шляпки. Полученную таким образом заготовку обвалять в муке, приготовленной с яйцом (в кляре?) и жарить на сковороде, подобно котлете. Должно быть это получается вкусно. Должно быть так можно поджарить не только сыроежку, но и какой-нибудь другой гриб, если он, конечно, не едкий и не требует предварительного вымачивания.

Не знаю, делает ли это березе честь, но ей приписывают и такой гриб, как валуй. Подобно сыроежке, его можно встретить в самых разных лесах, но в книжке специалиста я вычитал, что он водится все-таки «в различных лиственных и особенно в березовых и смешанных с березой лесах». Возможно, оно и так. Авторитет ученой книжки должен быть велик, но мне приходилось в чистейшем ельнике нападать на такой урожай валуев, что корзина не вмещала добычи, если даже я брал одни молоденькие.

У валуя странная судьба. В самых, так сказать, глубинах народа его не считают плохим грибом, а тем более поганкой, как это происходит с шампиньоном. Все знают, что валуй – съедобный гриб, и однако же почти никогда не берут. А между тем он растет в таком изобилии и так бросается в глаза, что как будто нарочно создан, чтобы было чего в лесу сшибать ногами. От пинков не достается ни одному грибу, включая и мухомор, так, как валую. Может быть, потому он вызывает такие чувства со стороны грибников, что издали его часто принимают за какой-нибудь другой гриб, и чаще всего за белый.

Итак, я не согласен с тем, что валуй произрастает в различных лиственных лесах. У нас за селом на бугре есть крохотный лес, состоящий только из одних елочек и сосенок. Там нет ни одной лиственной ветки. И тем не менее в этом хвойном лесочке каждый год в изобилии родятся валуи. Весь лесок – шагов двести в длину и столько же в ширину, то есть, казалось бы, негде повернуться. Тем не менее там можно собирать валуи ведрами, причем останется и на завтрашний день.

Как известно, в ранней молодости валуй представляет собой шарик величиной... разной, конечно, величины, – начиная от простого лесного ореха, проходит стадию грецкого ореха, до среднего яблока. Шарик покрыт обильной слизью. Когда его срежешь, то обнаружится, что есть и ножка, но она так плотно обхвачена краями шляпки, что как будто с ними срослась. Однако эту ножку можно выковырнуть кончиком ножа, и тогда шарик сделается пустотелым и там можно разглядеть чистые мелкие пластинки. А в самой глубине – белое, немного желтоватое пятнышко, где выковырнутая ножка была прикреплена к шляпке. Эти ножки из грибов-шариков приходится выковыривать очень часто, ибо случается, что в самом молоденьком возрасте валуй уже заражен червоточинкой, которая в молодых грибах редко распространяется дальше ножки. Таким образом, выковырнув червивую ножку, вы кладете в корзину совершенно свежую шапочку – круглый шарик, теперь уже пустой внутри. Однако нужно иметь ввиду, что ножка у валуя полая, полость же эта темнее, чем все остальное мясо гриба, она почти коричневая, и на первый взгляд естественную полость в ножке можно принять за червивость.

Приближаясь к размерам мелкого или среднего яблока, края шляпки отходят от ножки, начинают постепенно распрямляться, хотя попадаются и довольно крупные валуи, сохраняющие крепкую, упругую форму шара. К этому времени слизь пропадает, гриб становится сухим.

При дальнейшем росте шляпка распрямляется окончательно и может сделаться совсем плоской или даже слегка вогнутой. Речь идет о валуях с чайное блюдце. Естественно, что такая шляпка становится хрупкой, особенно по краям. На пластинках у крупных валуев обычно появляются бурые пятна, что производит неприятное впечатление загнивающего гриба. Однако пятна эти вовсе не гниль, а особенность валуя, вполне доброкачественная. Но даже зная это, класть такой гриб в корзину менее приятно, чем гриб помоложе, с чистыми, желтовато-белыми пластинками.

Пренебрежение к валую может происходить из следующего обстоятельства. Грибник берет корзину и отправляется в лес за белыми, подосиновиками, березовиками, лисичками, волнушками. Эти грибы он будет собирать полдня и принесет домой почти полную корзину, и будет разбирать, который гриб куда, и все это для грибника – огромное удовольствие. Но вот, зайдя в лес, он нападает на россыпи валуев. Можно за десять минут нарезать полную корзину, и тогда нужно идти домой. А как же белые, подосиновики и волнушки? Неужели их оставить в лесу? Перед грибником выбор: либо оставить в лесу валуи, либо все остальные грибы. Грибник обычно отдает предпочтение всем остальным.

Можно приспособиться к этой психологии и делать специальные вылазки в лес только за валуями. В это время не нужно думать о других грибах, их можно насобирать утром, а теперь задача одна – дойти до леса и нарезать великолепных валуев. Эти вылазки обыкновенно недолги, потому что валуи растут большими стаями, а точнее сказать, россыпями.

Признаюсь, что долгое время я относился к валуям с пренебрежением. Но однажды в одном московском доме, где любят вкусно поесть, подали на стол грибы. Все они были ровные по величине, и не было ни одного крупнее лесного ореха, и были они маринованные, вкусные, пользовались самым большим успехом за столом, и были это обыкновенные валуйчики.

Но и крупные валуи хороши. Нужно только правильно их Приготовить, что вовсе несложно. Два или три дня их мочат в холодной воде, меняя ее по крайней мере два раза в день, а затем солят с разными листьями и специями. Через два месяца они будут готовы. И право, не знаю, отличите ли вы их от других соленых грибов, в том числе от прославленного груздя.

К березе или, по крайней мере, к лиственным и смешанным лесам нужно приписать и лисичку. Этот гриб уже тем хорош, что появляется рано. В начале июня можно собирать в лесу эти

яркие, морковного цвета грибы. У меня бывали случаи, что я в начале лета не находил в лесу никаких грибов, даже маслят или сыроежек, но счастливо набредал на два-три гнезда лисичек и все-таки возвращался не пустой.

Лисички – прекрасные грибы. Их хорошо есть в жареном или маринованном виде. На зубу они немного резиноватые, но и в этом есть своеобразная прелесть.

А что за радость собирать их, когда нападешь на высыпку! Лисички именно высыпают среди зеленого мха, и чем выше мох, тем длиннее ножка лисички.

Ходишь по нашему лесу, стараешься напасть на стаю лисичек, нападаешь на одну или на другую, – наберешь полкорзины. А вот однажды мы ехали в автомобиле по Рязанской области, недалеко от Касимова. Слева от дороги тянулся березовый лесок. Он был довольно редок и проглядывался далеко. А насколько проглядывался, весь был сплошь усеян лисичками. Автомобиль шел вдоль леса километр за километром, а лисичек было все столько же, как будто мы, не двигаясь, смотрели на одно и то же место. Я думаю, что там можно было насобирать несколько тонн лисичек.

Помню, в Болгарии наткнулись мы в горах на избушку – труба, и дымок, и дрова, и вообще какая-то кропотливая деятельность. Оказывается, заготавливают грибы. Зачем? На экспорт. Сколько же платят за границей за болгарские грибы? Один доллар за килограмм.

Как-то в «Правде» была напечатана статья, в которой говорилось о наших лесных богатствах. Там приводились цифры. Оказывается, в лесах только Российской Федерации вырастает: кедровых орехов – полтора миллиона тонн, обыкновенных лесных орехов – семь тысяч тонн, клюквы – пятьсот тысяч тонн, черники и брусники – свыше восьмисот тысяч тонн, грибов – до пяти миллионов тонн.

Там же в статье сказано, что добывают в лесах Российской Федерации за год и грибов, и плодов, и ягод – тридцать шесть

тысяч тонн. Если взять карандаш и прикинуть, получится менее чем полпроцента, то есть одна двухсотая часть.

Но слишком далеко мы зашли от простой лисички. Этот гриб удивителен тем, что, вероятно, он один из всего грибного разнообразия никогда не бывает червивым.

Почему мухи, откладывая яички, избегают лисичек, я не знаю, да вряд ли знают об этом и ученые люди – микологи.

У деревьев с грибами большая дружба. Ученые утверждают, что если бы не было грибов, не было бы на земле и таких пышных лесов, не встречалось бы в лесах деревьев-великанов.

Пробовали сеять рыжики около липы или около березы – не выросло ни одного гриба. Пробовали сеять рыжики около елей и сосен – на другой год появились рыжики.

С другой стороны, если бы почву около молодых елочек искусственно стерилизовать, лишить грибницы, то елочки стали бы расти хуже, а может быть, и совсем зачахли.

Поэтому, когда человек, заинтересованный в разведении леса, в его здоровье и благоденствии, видит гриб, он радуется не только как грибник, увидевший добычу, но и как хозяин, встретивший своего верного помощника. Впрочем, у наших лесов нет сейчас настоящего хозяина. Мало людей смотрят на лес глазами, так сказать, сеятеля и выращивателя. Все больше глядят на дерево, прикидывая, с какой стороны удобней к нему подойти, и в какую сторону ему удобнее будет падать.

Но если бы нашелся сердобольный человек, то, увидев грибы, о которых я сейчас хочу сказать два слова, он нахмурился бы и помрачнел.

Правда, это зависит также и от того, где встретились бы грибы. Если на порубке, где нет уже ни одного дерева, одни только пни, то нечего и мрачнеть. Если же в здоровом лесу – есть причина для тревоги. Но в том-то и дело, что про такой лес нельзя уже было бы сказать, что он здоровый. В одной книжке написано так: «Чаще всего опенок осенний поражает участки леса с угнетенными деревьями, ослабленными плохими

условиями жизни». Одним словом, все, как у людей. Но, по правде сказать, мне редко приходилось встречать опенки не на пнях, а на живых деревьях. Из всех пней, с точки зрения опят, лучше всего еловые.

Вот гриб, может быть, самый универсальный из всех грибов. Мы говорили о том, что белый гриб практически не солят, точно так же, как рыжики и грузди не сушат, а сыроежки не жарят на сковороде. В грибном справочнике, в описании какого-нибудь вида, в последней строке сообщается, как этот гриб лучше всего употреблять. Например, написано «свежий» или «свежий, соленый». Редко собраны в одно место слова «свежий, сушеный, маринованный» как, например, про белый гриб или про осиновик. С этой точки зрения, пожалуй, один только гриб достоин в равной степени всех четырех способов употребления. Говоря о нем, можно смело ставить: «свежий, сушеный, соленый, маринованный». Этот гриб – осенний опенок.

Осенью, отправляясь в лес по грибы, я беру одну корзину для всех обыкновенных грибов, но в карман кладу три авоськи. Это на случай, если попадутся опенки, потому что если уж они попадутся, то любая корзина будет мала.

Иной пень кругом, как шубой, одет со всех сторон опенками, растущими плотно, шляпка к шляпке, да еще и так, что каждая шляпка сдавлена и стиснута ее соседками. Кроме того, никогда не бывает, чтобы на одном пне росли опенки, а на пнях поблизости их не было. Поэтому приходится уходить из леса, унося неполную корзину разнообразных грибов: белых, осиновиков, березовиков, маслят, моховиков, сыроежек, мокрух, валуев, свинушек, чесночников, волнушек, лисичек, рыжиков, а помимо корзины – три авоськи, набитые опенками.

Если бы другие грибы натрамбовать в авоську, дома вывалил бы на стол мелкое крошево. Опенки же остаются целыми, даже не мнутся. Они, как резиновые, сгибаются, пружинят и выпрямляются снова. Можно набить ими рюкзак и отправляться в дальнюю дорогу с уверенностью, что не сломается ни один гриб.

Одним движением ножа снимаешь сразу десяток опят. Остается около пня десяток прижавшихся друг к другу белых пятнышек. Еще одно движение ножа – и еще десяток грибов. Левой рукой в это время держишь их за шляпки. Так, кустом, не рассыпаясь на отдельные грибы, они и остаются в левой руке. Нож скрипит, разрезая суховатую, упругую, пружинистую мякоть сразу десятка грибов. Оглядываясь, видишь вокруг все новые и новые пни, обросшие грибами. Кажется, что все грибы никогда не соберешь, но в конце концов срезаешь все, и они укладываются в авоськи, а долгая зима впоследствии их подбирает до последнего грибочка.

Грибов, универсальных по способу употребления, немало. Тот же белый гриб можно жарить, сушить, мариновать и даже солить. Но все же никто не будет спорить, что сушеный белый гриб вкуснее соленого или жареного. Опенок, может быть, единственный гриб, когда не знаешь, чему отдать предпочтение. Он одинаково хорош и в жареном, и в сушеном, и в маринованном, и в соленом виде. В одном доме мы пробовали опенки, маринованные с добавлением чеснока, и это было великолепно. После этого мы пробовали добавлять чеснок при мариновании других грибов, но эффекта не получалось. Значит, именно с опенком удачно сочетается чеснок во время маринования.

И все-таки, когда нападаешь на участок леса, заросший опятами, испытываешь двойное чувство. Не знаешь даже, как себя вести: то ли срезать грибы аккуратно, как белые или рыжики, чтобы не порвать ненароком грибницу, то ли начать нарочно рвать коричневые нити, расползающиеся по лесу и опутывающие все новые и новые деревья. Все шляпочные грибы в лесу – помощники деревьев, и только один этот – враг, злодей и агрессор. Вот как описывается его агрессивное поведение в одной из книг:

«Большинству населения, особенно городов, опенок совсем неизвестен как опасный вредитель леса. Между тем специалистам это хорошо известно уже давно.

Известно, что опенок может поражать около 200 видов высших растений, в том числе даже картофель.

Установлено, что в пределах СССР опенок довольно часто поражает молодые культуры и старые насаждения: сосны, ели, пихты, дубы, шелковицы и др. В ряде случаев он вызывает усыхание значительных участков леса. Опенок поражает обычно ослабленные чем-либо (пожаром, недостатком влаги и т. п.) деревья, но может поражать и здоровые.

Нетребовательность опенка простирается до того, что он поражает не только все древесные породы в любых возрастах, но способен жить и за счет мертвой древесины, обычно пней. Благодаря этому опенок в состоянии распространяться в те участки леса, где его не было, если там ведутся рубки без профилактики, те есть оставляются пни, пригодные к заселению этим грибом. Поселившись на пнях, опенок представляет уже непосредственную, реальную опасность для деревьев, окружающих эти зараженные пни.

Это объясняется тем, что опенок размножается не только посредством спор, но и при помощи ризоморф, которые имеют вид ветвящихся шнуров темно-бурого цвета, толщиной 2–3 мм и достигают нескольких метров в длину. Пока ризоморфы находятся в почве, они имеют цилиндрическое сечение, проникнув же под кору пня или дерева, они становятся плоскими. Заражение при помощи ризоморф происходит не только через ранки на корнях. Ризоморфы способны проникать в корни здоровых деревьев через трещинки и, наконец, через неповрежденную кору.

Проникнув под кору, ризоморфы образуют веерообразную грибницу, которая внедряется в древесину корня и одновременно распространяется под корой в ствольную часть на высоту до двух-трех метров. Эта грибница обладает способностью светиться в темноте так же, как гнилая древесина, пронизанная ею.

Внедрение грибницы в древесину происходит через сердцевидные лучи, причем она скопляется в смоляных ходах. В ре-

зультате этого смола вытекает и скапливается у основания стволов в виде желваков, а в верхних его частях скапливается под корой. Эти скопления смолы создают «смоляные барьеры», мешающие распространению гриба под корой. Однако гриб преодолевает этот барьер. Наступает ослабление дерева: крона становится реже и прирост понижается. Ослабленное дерево легко заселяется короедами, которые ускоряют его гибель. Отмирание большей части корней или большей части камбия по окружности ствола влечет за собой смерть дерева.

Длительность болезни, вызываемая опенком, составляет у молодых растений около 3 лет, а у взрослых – до 10 и более лет. («Грибы – друзья и враги человека»).

Вот, оказывается, какой злодей, какой ужасный агрессор опенок. А мы им восторгаемся, радуемся, когда нападаем на большой урожай, с удовольствием едим.

Но скажу по совести, что несмотря на разбойничьи действия опенка, у меня нет к нему отношения, как к злодею и паразиту. Ну, конечно, он «ест» деревья. Но ведь и зайчишка ест молодые побеги и обгладывает кору, и лось вредит молодым посадкам, и тетерева оклевывают на деревьях почки.

Дело в том, что когда я вижу большие пространства леса, где почва между деревьями настолько вытоптана преступно пасущейся там скотиной, что не растет даже трава, а не то чтобы грибы или молодые деревца, когда я вижу огромные пространства леса, захламленные сучьями, обрезками вершин и стволов настолько, что нельзя пройти, и все это гниет и заражает окружающий лес, когда я вижу огромные пространства леса, где земля разворочена и утрамбована гусеницами тракторов, выволакивающих срубленные деревья, когда я вижу, как ради того, чтобы починить забор, человек срубает сотню-другую молодых елочек, которые через десять лет стали бы большими деревьями, когда я вижу, как ради того, чтобы добыть килограмм сосновых зеленых шишек (за зиму можно заработать до пятнадцати рублей), предприимчивый человек обрубает у сосен все сучья

сверху донизу, когда я вижу огромные сосновые рощи, из которых активно выкачивается живица, когда я знаю, что при современных темпах рубки на Карпатах через десять-пятнадцать лет может не остаться ни одного строевого дерева, когда я знаю, что ежегодный переруб леса по сравнению с приростом у нас достигает 30%...

Когда я все это вижу и знаю, то семья симпатичных опенков, окутывающих, как шубой, пень или даже основание живого дерева, кажется мне невинной лесной идиллией.

Более двухсот видов съедобных грибов растет в наших лесах. А многие ли грибы мы берем? Бывает, конечно, местное отношение к грибам. В Англии, например, никаких других грибов не едят, кроме как шампиньоны. В Сибири до недавних пор (пока Сибирь была населена коренными сибиряками, а не приезжим людом) считались за грибы одни только грузди. На Кавказе предпочитают другим грибам кесарев гриб, который по виду ни дать ни взять – красный мухомор, но только без белых крапинок. Говорят, и правда прекрасен этот гриб (недаром называется кесаревым, то есть по-существу царским), а мы в средней полосе даже и не знаем такого гриба. Французы любят охотиться за трюфелями, растущими под землей и даже натаскивают для такой охоты либо свиней, либо собак. У нас собирать трюфели почему-то не принято.

Но это все исключения, особые случаи. Я не говорю о том, что, собирая в лесу грибы, мы проходим мимо десятков (многих десятков, чтобы не сказать сотен) видов доброкачественных, вполне съедобных и даже вкусных грибов, выбирая из них только единицы, которые «принято брать». Причем в народе даже не пытаются различать эти десятки видов один от другого, но все их называют одним словом – поганки.

Конечно, это не первый сорт, и если в лесу много рыжиков, так что можно ими наполнить корзину, то смешно собирать второстепенные грибы и занимать ими место в корзине. Но часто бывает так, что грибов, так сказать, первого порядка не попада-

ется совсем, а грибов третьей и четвертой категории хоть пруд пруди, и тем не менее разборчивый (или не сведующий?) грибник уходит из лесу с пустыми руками.

С детства производил на меня впечатление поганки гриб, который встречается часто и обильно в еловых лесах. По-моему, у этого гриба самый, что ни на есть неприятный вид. Общее впечатление чего-то осклизлого и серого. Шляпка у этого гриба серого цвета, но и сама серость эта бездарна. Она какая-то мутная и тусклая. По общему тону она больше всего сходна с цветом осиного гнезда. Но осиное гнездо шершавое, сухое, теплое, невесомое. Здесь же жирная, мясистая, тяжелая шляпка цвета осиного гнезда покрыта толстым слоем бесцветной, но плотной слизи. Эта слизь окутывает всю шляпку и нижнюю ее сторону, там, где пластинки. Она прикреплена к ножке и таким образом натянута между ножкой и краями шляпки. За этой слизью, если ее удалить, скрываются пластинки, тоже серые, тусклые, а у более старых грибов почти черные. Пластинки эти какие-то редкие и тупые, они еще более усиливают неприятное ощущение от этого гриба. Не украшает его и то, что белая сероватая мякоть



ножки у самой земли, то-есть именно там, где срезает нож грибника, ядовито-желтого цвета.

Много лет попадались мне под ноги эти неприятные грибы, и всегда я считал их за поганки, более того, они были для меня воплощением поганки, олицетворением ее, и очень часто бывало, что я шел домой с пустой корзиной, сшибая ногами серые и осклизлые грибы и досадуя, что вот уродилось же то, что не нужно, а того, что нужно, не уродилось.

Наконец, однажды, когда мне в руки попал определитель грибов, я вспомнил про неприятные поганки, растущие в еловых лесах, и решил узнать, что же это такое. После пятиминутного путешествия по страницам определителя с заглядыванием то в цветные таблицы, то в описание признаков, я точно узнал, что мой гриб называется мокруха еловая. Что ж, действительно, и мокруха, и еловая. В самом названии гриба меня ничто не удивило, но тут же я прочитал: «Съедобен, четвертой категории,



свежий». Это мне было странно. Значит, выходит дело, я много лет проходил мимо безвредных съедобных грибов, даже в дни, когда корзина была совершенно пуста?

Узнав о съедобности еловой мокрухи, я, разумеется, решил ее попробовать в свежем, то есть в жареном виде. Нужно сказать, что, пожалуй, не зря ее не берут в народе. Ничего особенного она из себя не представляет. Ни аромата, ни вкуса. На зуб она тоже не очень приятна: слишком мягка и жирна. Мы подмешивали ее на сковороду в другие грибы, тогда она сходила за все остальные, не выделяясь из них. Однажды поджарили ее с чесночником, о котором речь пойдет ниже, и она, приняв от чесночника его крепкий аромат и вкус, сама сделалась вкусной и душистой. Одним словом, гриб как гриб. Есть в лесу грибы лучше мокрухи – не стоит тащить тяжесть домой, нет других грибов – можно брать и ее. Мокруху, наверно, можно сушить, но я не пробовал.

Этой осенью, собирая рыжики в молодых елочках, я заметил, что на мокрухах очень часты беличьи погрызы, в то время как на маслятах и рыжиках, растущих тут же, погрызов нет. Значит, подумал я, белки почему-то предпочитают мокруху. Может быть, в ней есть что-то такое, что нужно и полезно белке. Какие-нибудь витамины и вещества. Может быть это беличье лекарство, вроде как мухомор для лося. Белка, конечно, лучше нас знает, что ей грызть, и после этого у меня уважение к мокрухе несколько возросло.

Название «мокруха еловая» я вычитал в книге, когда сам гриб уже, как говорят в народе, намозолил мне глаза. С другим грибом произошла обратная история.

Много раз я встречал в книгах упоминание о чесночном грибе, или, проще, о чесночнике. Говорилось, что этот гриб обладает запахом чеснока и что из него можно готовить разные приправы и соусы к мясным блюдам. Как-то я не обращал внимания на указываемые размеры гриба и даже на такое замечание, что он встречается «иногда в значительном количе-

стве экземпляров, но по массе очень мало». Несомненно, если бы я после чтения вообразил этот гриб, какой он по размерам и как примерно он должен выглядеть, то и в лесу обнаружил бы его раньше, ибо с некоторых пор я старался отыскать чесночник в наших лесах, разламывал и нюхал каждый не знакомый мне гриб. Но, увы, ни один из них не пах чесноком.

Не знаю по каким причинам, я однажды обратил внимание на то, мимо чего всегда проходил, не останавливая взгляда. В еловом бестравном лесу я, приглядевшись, увидел, что вокруг старой ели высыпали и водят хороводы какие-то мельчайшие грибишки, какие-то растеньица, которые сначала и не примешь за грибы. Не знаю почему, но однажды как бы изменился фокус моего зрения, и я вдруг увидел, что вокруг старой ели растет множество грибов крохотных, пусть больше похожих... впрочем, если разглядывать каждый гриб в отдельности, то он гриб как гриб и ни на что, кроме гриба, не похож.

Представьте себе ножку гриба, высотою со спичку, но в несколько раз тоньше. Она как травинка, причем из тонких травинок. Цвет у ножки ближе к земле темно-красный, я бы даже сказал, темно-вишневый. Ближе к шляпке ножка светлеет, превращается даже в темно-желтую. Вся она блестящая, как будто покрыта лаком.

На этой ножке, похожей на тонкую травинку, покоится миниатюрная шляпочка, сначала колпачком, потом зонтиком. Размер шляпки – с двухкопеечную монету. Толщина ее... потолще, конечно, обыкновенного бумажного листа, но не толще игральной карты. На некоторых экземплярах шляпка может разрастись до трехкопеечной монеты, даже до трех сантиметров, но это был бы уже чесночник-гигант.

Обычно ходишь, не обращая внимания на эти крохотные грибочки. Когда в лесу тепло и сыро, там все растет, все лезет из земли и тронутой гнилью древесины: мхи, лишайники, теперь вот какие-то растеньица, похожие на грибы. Механически сощипнул я один грибочек, механически растер между пальцами, и

вдруг... явственный, крепкий запах свежего чеснока расплылся меж мокрых елей, благоухающих смолой и хвоей. Это было так неожиданно, что я забыл на этот раз про все другие грибы и начал щипать, как молодую травку, крохотные частые грибки и бросать их в корзину.

Правильно было написано в книге, что «в значительном количестве экземпляров, но в массе очень мало». В корзину грибы ложились рыхло, как сено, а так как их было очень много, то постепенно их набралось столько, что можно было бы брать горстями и пригоршнями. Из корзины пахло так, будто там не грибы, а растолченный чеснок.

В этот день я пришел домой с необычной добычей. Страшно было класть грибы на сковородку. Казалось, они сейчас все высохнут, перегорят и ничего не останется. Но, вопреки ожиданиям, получилось очень острое и душистое кушанье. Я думаю даже, если бы привыкнуть к этим грибам, то все остальные стали бы казаться пресными и скучными.

Интересно, что когда опробировав новый гриб, я через два дня пришел б тот же лес, чтобы насобирать целую корзину, то сколько ни ходил, не увидел ни одного грибка. Как будто они мне приснились позавчера, как будто они спрятались снова в землю. Тогда я стал внимательно рассматривать лесную почву и обнаружил, что мои грибочки за эти два дня совершенно высохли, потемнели и сделались незаметными. Всегда ли так бывает с этими грибами, я не знаю, потому что обнаружил их для себя не так давно и проверить еще не было возможности.

Потом они появились снова, но их было очень мало. Я набирал их одну горстку, и мы клали их на сковороду с другими грибами, отчего все жаркое становилось острее и душистее.

Теперь я вспоминаю, что у меня были случаи, когда в безгрибные годы или дни я останавливался посреди леса и говорил: «Ну, хоть бы один гриб! Что это за лес, в котором нет ни одного гриба!?» А оказывается, я ходил в то время по живым грибам, которые росли тут же сотнями и тысячами. Теперь-то уж я

никогда не пройду мимо удивительного грибочка, называемого чесночником!

Вообще-то, конечно, если не уверен в грибе, никогда не брал его, не ел, сомневаешься даже в названии, не то что в съедобности и безвредности, то лучше его не брать. Все же среди десятков или пусть двухсот пятидесяти видов грибов, растущих в наших лесах, есть ядовитые и смертельно-ядовитые грибы. Причем не все настолько ярки, как красный мухомор. Некоторые, напротив, даже невзрачны, неприметны или даже подделываются своим видом под другой, известный и доброкачественный гриб. Мухомор еще не самый злодей уже потому, что никому и в голову не придет собирать мухоморы. Постоишь над ним, полюбуешься и пойдешь себе мимо.

Каждый раз не могу не удивляться, когда вижу яркие мухоморы. Что и говорить, гриб красив. Ярко-красный, с белыми крапинками по красному полю, он украшает черный колорит елового леса, внося прекрасное и нужное глазу разнообразие. Гриб выделяется своей красотой или, скажем для тех, кто не считает его красивым, своим видом из всех остальных грибов. Валуй бывает издали похож на подберезовик. Но красный мухомор не спутаешь ни с каким грибом ни на одно мгновение ни издали, ни вблизи.

Обычно про его окраску пишут в следующем роде: «Он своим ярким видом, бросающимся в глаза, как бы предупреждает: стой, я опасен, не трогай меня, здесь запретная зона!». Вот опять проявляется самонадеянность человека. Да может, красный мухомор вовсе о нас и не думает! Может быть, он так ярко окрашен для того, чтобы его быстрее можно было найти тем, кому он до зарезу нужен.

Так оно, наверно, и есть. Но сначала про удивление. Я всегда удивляюсь: растет ведь рядом с белым грибом. Но, оказывается, в микроскопической споре, из которой он вырос, уже было предопределено, что он будет собирать в себе не добрые, полезные людям соки, а ядовитые, вредные вещества. Правда,

я всегда подозревал, что для чего-нибудь это природе нужно. Не может быть, чтобы она так, ни с того ни с сего, взяла и произвела красный мухомор как будто завитушку на колонне, нечто вроде архитектурного излишества. В природе этого не бывает. Я всегда думал так, и какова же была моя радость, когда в «Неделе» я вычитал, что красный мухомор служит лекарством для лосей. В статье было написано, чтобы люди не сшибали ногами не нужные им и даже вредные для них мухоморы, но обходили бы их стороной, оставляя для больных лосей, как может быть единственное лосиное лекарство. Для нас-то, конечно, мухомор ядовит, но пора нам перестать мерить природу по себе.

Впрочем, ядовитость красного мухомора сильно преувеличена. Некоторые источники даже утверждают, что он вполне съедобен и нежен на вкус, надо только его соответствующим образом приготовить. Не знаю, рисковали ли сами авторы таких утверждений, но все они сходятся на том, что от красного мухомора не умирают. Более того, имеются исторические сведения, что древние викинги перед сражением наедались красных мухоморов, сильно пьянели, возбуждались и тогда уже очертя голову бросались в сечу. Нечто вроде современного допинга, который тайком глотают некоторые зарубежные спортсмены.

В книге «Грибы – друзья и враги человека» о действии красного мухомора на человеческий организм написано: «Симптомы отравления человека красным мухомором первоначально выражаются в сильном опьянении... вскоре появляется состояние, похожее на белую горячку, состояние опьянения длится несколько часов, после чего больной засыпает, а проснувшись через некоторое время, чувствует себя уже лучше. Полное выздоровление наступает через два-три дня. Случаи смерти при отравлении редки и имеют место при больших количествах поглощенного гриба, оказавшихся непосильными для ослабленных организмов стариков, при осложнениях у детей и у лиц, страдающих болезнями сердца и почек».

Говорится также, что во время опьянения грибом возможны

рвота, головокружение и холодный пот. Но разве все это не возможно и при обыкновенном опьянении от напитков, широко продающихся во всех магазинах мира? И разве не возможно умереть от водки – «при больших количествах поглощенного, оказавшихся непосильными для ослабленных организмов..?».

Вообще же ядовитых грибов в наших лесах очень немного. Вот передо мной список всех вообще грибов, приведенный Б. П. Васильковым, с разделением на категории. Мне трудно судить, насколько он полон. Например, я не вижу в нем гриба под названием «колчак», который я сам собирал и ел и находил указание о нем в других источниках. Как бы то ни было, Б. П. Васильков привел сто пятьдесят три названия грибов, разделив их на четыре категории. К первой, то есть лучшей из лучших, относятся белые, некоторые грузди и рыжики. Сверх четырех категорий выделены «несъедобные, неиспытанные, похожие по виду на съедобные». Всего четырнадцать названий. К собственно ядовитым отнесено лишь семь видов грибов, включая и строчок.

Однако в другой книге, «Грибная быль», написанной Л. П. Кудрявцевой-Молодчиковой, категорически сказано: «Ядовитых грибов всего-навсего шесть видов. Все ядовитые только мухоморы!». Значит, строчок реабилитирован. Впрочем, и Б. П. Васильков поместил этот гриб и туда и сюда, то есть и в съедобные, и в ядовитые. Не знают, как быть с этим грибом, и все из-за того, что зачем-то он собирает и концентрирует в себе гельвелловую кислоту. Далась ему эта гельвелловая кислота!

Бледная поганка тянет из земли нечто другое, а именно фаллоидин. Если гельвелловая кислота хорошо растворяется в воде и начисто уходит из гриба при кипячении, а также при сушке, то фаллоидин «сохраняет свою токсическую активность даже после двадцатиминутной варки и при температуре сто градусов и не растворяется при этом в воде, сохраняясь в грибных тканях» («Грибы – друзья и враги человека»).

Конечно, отравиться можно и нормальным грибом, если это перестарок. Утверждают, что в старости каждый гриб немного

ядовит. Но по-настоящему ядовит и беспощаден в наших лесах один только гриб. Называется он бледная поганка. Если сравнивать со змеями, то остальные ядовитые вроде гадюки, после укуса которой человек чаще всего выживает. Бледную поганку можно сравнивать только с гюрзой или коброй, пожалуй, даже она страшнее, потому что бывали все же случаи, когда после укуса и этих змей человека вылечивали при помощи специальных сывороток. Такие случаи, вероятно, редки, но они были. Зато не удалось еще спасти ни одного человека, съевшего бледную поганку.

Лекарства бессильны против нее. Это зависит не от того, что ее яд сильнее яда гюрзы («Действие фаллоидина на организм человека может быть сравнимо с отравлением ядом змей»), но от того, что этот гриб коварнее змеи, хотя змея в человеческом представлении олицетворяет коварство.

Коварство бледной поганки состоит в том, что много часов после рокового ужина или обеда съевший поганку не замечает никаких признаков отравления. Никакого беспокойства, никаких тревог. А между тем яд делает свое дело. Потом появляются признаки, но тогда уже поздно. Вот как описано действие бледной поганки в книге «Грибы – друзья и враги человека». «Первые признаки отравления этим грибом появляются через 10–12, иногда даже через 30 часов после принятия пищи и заключаются в головной боли, в головокружении, нарушении нормального зрения и беспокойном состоянии. Больной ощущает сильную жажду, жгучую боль в желудке, судороги в конечностях. Вслед за этим наступают холероподобные признаки в виде желчной рвоты или поноса... Сильные боли ощущаются в печени и в животе, особенно при надавливании. Появляется обильный пот, холодеют конечности, пульс становится слабым, температура падает до 36–35 градусов. Через несколько часов в приступах наступает затишье, продолжающееся часа два, но затем приступы снова возобновляются, больной слабеет, впадает в забытье, пульс у него становится нитевидным и неправильным, а через

день-два наступает смерть. Основным ядом, содержащимся в бледной поганке и обуславливающим отравление, является фаллоидин. Токсическое действие настолько сильно, что 4 мг его достаточны для отравления кошки, 25 мг – смертельная доза для собаки, а для человека среднего веса – 30 мг... При вскрытии отравившихся бледной поганкой обнаруживается полное перерождение тканей печени, почек, сердечных мышц и селезенки... Лечение человека, отравившегося бледной поганкой, к сожалению, не дает надежных результатов, так как ко времени появления симптомов отравления Токсин гриба успевает уже проникнуть в кровь больного и удаление его оттуда невозможно».

Вот какое злодейство может произрасти из доброй земли, из доброго воздуха, из доброй воды, из доброго солнца. Правда, мы уже знаем, что тот же змеиный яд – прекрасное лекарство, облегчающее страдание больного человека и возвращающее ему здоровье. Я думаю, и бледная поганка зачем-нибудь да нужна, если ее создала природа.

Вероятно, когда узнают ее полезную сторону, она будет представлять ценность. Но пока что, дорогие грибники, берегитесь бледной поганки.

В наших подмосковных и более северных местах отравления этим грибом или чрезвычайно редки, или вовсе исключены, потому что всякий ядовитый гриб можно положить в корзину, только спутав его с каким-нибудь другим хорошим грибом. А с чем же можно спутать в наших местах, например, красный мухомор? Он, говорят, очень похож на прекрасный ценный кесарев гриб, только у мухомора есть белые крапинки, а у кесарева гриба их нет. Но кесарев гриб в наших местах не растет, а растет где-то на юге, чуть ли не в Средней Азии.

Точно так же и бледную поганку не сорвешь вместо масленка и рыжика. Легче всего ее спутать с лесным шампионьоном. Она ведь по принадлежности и есть ложный шампиньон. Но, во-первых, и шампиньоны в наших местах почти не собирают, а,

во-вторых, те, кто собирает шампиньоны, знают его признак, на сто процентов исключающий роковую ошибку. Дело в том, что у шампиньона нижняя сторона шляпки, то есть его пластинки, непременно розовые в молодости, даже сиреневатые, а потом и вовсе черные. У бледной поганки они всегда белые, без малейшего оттенка розового.

Чаще всего отравляются бледной поганкой в местах более южных, где меньше лесов, а значит и грибов, например, в орловских или воронежских, где собирают грибы зонтики и поплавки, очень похожие на бледные поганки.

Вероятно, нужно исходить из рассуждения, что лучше не съесть в своей жизни десяток-другой сомнительных грибов, нежели съесть одну бледную поганку.



# ЗАМЕТКИ ФЕНОЛОГА

**Александр Стрижев**,
действительный член
Географического
общества СССР

Все рассказанное Владимиром Солоухиным в очерке, который вы только что прочитали, будет полезно каждому грибнику лишь в том случае, если он владеет своим, пусть небольшим, опытом «брать грибы». Опыт этот приобретается только практикой, и никак иначе. И неодетой весной, и в зеленый ливень листвы, и в пору раскрашивания крон отправляйтесь с корзиной в лес за дарами Берендея. Только так накопите собственные познания о грибах и обрастете своими приметами отыскания мест их обильного произрастания. Опыт – поистине лучший наставник! Вот почему и мне – фенологу – хочется поделиться своим опытом и рассказать о грибах вообще: когда какие грибы растут, куда поехать москвичам в выходной день за лесными трофеями, что сказано о грибах в метких выражениях народа.

Начну с фолклора.

О грибах с народных уст слетало множество емких, оригинальных выражений. А как же иначе, если грибы, по-старинному – губы, на протяже-

нии веков не только украшали стол, но зачастую были первейшим съестным припасом. Их ели и в праздник, и в будни, летом и зимой. Вареные, жареные, в похлебках, пирогах, соленые, в какой только домашней стряпне не бывал гриб, взятый с лесной скатерти-самобранки! Потому-то о нем и слагали пословицы, поговорки, приметы и загадки. Вот некоторые крупицы народной мудрости о грибах.

### Пословицы

Грибы ищут – по лесу рыщут.
Всякий гриб в руки берут, да не всякий – в кузов кладут.
Счастливому по грибы ходить.
Стар гриб, а корень свеж.
Где гриб вырос, там его и берут.
Назвался груздем – полезай в кузов.
В карете цугом по грибы не ездят.
Не поклонясь грибу до земли, не поднять его в лукошко.
Велико диво – опенки!
Спустя лето за грибами не ходят.
И зимой бы съел грибок, да снег глубок.
Грибы растут в лесу, а их и в городе знают.
Семь яств, а все грибы.
Где пирог с грибами, там и мы с руками.
Всегда одни грибы докучат.
Возле леса жить – голодному не быть.
Лесная сторонка не только волка, а и мужика накормит.

### Народные приметы

Урожай сморчков – к урожаю проса и гречихи.
Коли грибовно, так и хлебовно.
Парной туман над лесом – стало быть, пошли грибы.
Коли стали облака цепляться за лес, так иди за грибами.

Если орехов обильно, а грибов мало – зима будет снежная и суровая.

Поздний гриб – поздний снег.

Сушеные боровики в клети трещат – иней в поле.

## Загадки

Одна нога и шапка, а головы нет.

Стоит старичок – красный колпачок.

Мальчик-с-пальчик, беленький балахончик, красная шапочка.

Маленький, удаленький, сквозь землю прошел – красну шапочку нашел.

Стоит Антошка на одной ножке, кто мимо ни пройдет, всяк поклон отдает.

* * *

Как и когда растут грибы? Вопрос не простой, каким может показаться поначалу. Недаром гриб для натуралистов и ботаников оставался загадкой вплоть до недавнего времени. Действительно, «цветок без цветов», растение без хлорофилла – разве не диво? Подлинное чудо природы!

То, что мы называем грибом, есть всего лишь плодовое тело гриба. Грибница – грибокорень – располагается неглубоко под лесной подстилкой, оплетая корни деревьев. Такое сожительство обоюдно необходимо: грибы питаются соками древесных корней, помогая им в свою очередь усваивать почвенный раствор. Наземная часть гриба, за которой и охотятся люди с лукошком, нужна ему для выноса и рассева вызревших спор – оплодотворенных «зародышей».

Спор у гриба так много, что если над листом бумаги потрясти зрелую шляпку, из нее нападает их целый слой. У березовика споры охристо-бурые, у сыроежек – белые или желтые, у шам-

пиньона – почти черные. У трубчатых грибов (белый, березовик, масленок) споры высыпаются из трубочек; у пластинчатых (рыжик, груздь, сыроежка) – падают с обеих сторон пластинок; у сморчковых – со всей поверхности шляпки; а у дождевиков споры заключены внутри плодового тела и высыпаются только при надавливании. Споры легко переносятся ветром и лесными обитателями. Попав в почву, они прорастают, образуя грибницу, состоящую из «шнуров» – гиф.

Когда пройдут обмочливые дожди и солнышко хорошо пропарит почву, грибокорень пробуждается, начиная завязывать узелки заветных шляпок. Гриб зачастую появляется на свет уже сформировавшимся, прямо кандидатом в корзину. Оттого-то и кажется, что грибы растут слишком быстро. Отсидев свое скрытно в земле, они проскакивают, появляются действительно как будто спешно. В грибной год можно на одном и том же месте ежедневно набирать отменных крепышей.

Первые грибы – ранневесенние. Еще водостоины поблескивают на солнце, и кое-где снег за увалами не растаял, а уж на вырубках сморчки проскочили. Собой некрасивы: шляпка вроде скомканных пчелиных сот – в ячейках вся, а приземистая ножка под стать снегу. Это сморчок обыкновенный. Зато росл, дороден, не в пример коническому сморчку, да и мякотью вышел крепче. Возьмешь этакую находку в руки, а она будто сама весенняя свежесть – талой водой пахнет. Настоящий гриб-подснежник!

Бывает, что ядреные сморчки пробивают и залежалый снег. Выступят тогда они наверх и лежат картошкой, словно на скатерти-самобранке, только подбирай! Зато и достается торопыгам от заморозков: опалят морозцы края шляпок – отметина на всю жизнь.

А жизнь сморчков – до травостоя. Ранней весной они растут медленно – земля холодна, но стоит солнышку подольше припекать, как грибы-подснежники полезут и на затененных полянках, и в хвойниках вдоль стежек-дорожек, и на просеках.

Попадается в неодетом лесу и другой подснежный гриб – строчок. Если сморчок сморщен, то строчок будто прострочен на швейной машинке – вся шляпка в продольных складках. Ножку имеет короткую, трубчатую, белую. В осинниках строчок светло-коричневый, в березняках потемнее. На солнечные прогалины не выбегает, предпочитает отсиживаться в сумрачных крепях.

За сморчками и строчками из года в год охотятся в одних и тех же местах. Грибы эти оседлы, и когда лес не тревожат, своим плантациям не изменяют. Но урожай по годам колеблется – зависит от влаги.

Брать следует только молодые, здоровые грибы. Перестоялые, дряблые сморчки и строчки не трогают. Дома грибы тщательно очищают от земли и ножек, а затем хорошенько варят. А варить их надо вот почему: в строчках присутствует гельвелловая кислота, которая при кипячении легко переходит в отвар. Поскольку сморчки и строчки похожи, то варить надо и те, и другие. Отвар выливают прочь, а грибы, промытые в холодной воде, жарят. По вкусу в жарком не уступают белым боровикам, да и душисты к тому же.

Не успеют окончательно сойти причудливые сморчки и строчки, как уже энтузиасты нет-нет да и найдут заправский шляпочный гриб-колосовик: подберезовик, подосиновик, а то и белый. Ровесники ржаного колоса – оттого и «колосовики». Ряды майских первенцев не щедры, зато заманчивы для грибопоклонников: сезон «третьей охоты» начат. Из леса несут и ландыши, и грибы. Любознательных испытателей природы в это же время одаряет опенками... луг. Кстати, о луговиках стоит подробнее сказать.

Итак, проходя обочиной луга, выгоном или берегом реки, многим, наверное, невдомек, что идут они грибными местами. Да, здесь можно набрать отменных луговых опят. Гриб с наперсток проскакивает рано, с первыми настоящими дождями и теплом. Обычно уже в конце мая луговой опенок, обгоняя другие грибы, просится в лукошко. Лесные опенки, собратья луговых,

высыплют не скоро, о них даже пословица сложена: «Появились опенки – лето кончилось». Луговые же, или, как их еще называют, говорушки, варушки, луговики, негниючки встречают и провожают лето, лишь бы настало тепло и прошел спорый дождик.

Растут луговики средь злаковых трав и тысячелистника, взаимодействуя с их корнями. Эта близость для трав не бесследна: в местах, где расположена грибница, они выглядят темными, более рослыми. Скот такую траву поедает неохотно. При длительном содружестве грибница разрастается в «ведьмино кольцо», лысеющее постепенно (трава как бы чахнет и очень скоро выгорает). «Ведьмино кольцо» после обильного теплого дождя густо бывает усажено опятами. У только что появившихся грибочков шляпочка румяная, по форме – чистый колокольчик. У стоявших день-другой шляпка разрастается, распрямляется в кружочек; такие находки еще брать можно. У перестоявших говорушек шляпка трескается, разваливается: гриб пропал. Луговики редко поражаются личинками мух, но в жаркие дни иссыхают, «зажариваются».

Гриб-малютка бывает так многочислен, что, походив после дождя накоротке по краю луга, заросшим канавам, можно набрать целую корзинку, а если нападешь на удачное место, то и больше. Срывают только шляпки. Дома их перебирают, очищая от сора, моют в холодной воде, затем варят и откидывают на сковородку для поджаривания в масле. Опытные кулинары готовят из луговых опят ароматный грибной соус, отдающий чесноком, гвоздикой, вишневой косточкой и миндалем. Очень вкусная приправа!

Хорошо перед большим грибным сезоном побродить с лукошком даже так, за луговыми опятами. Тем более, что они бывают осыпные, сильные. Да и в грибной сезон от говорушек отказываться не стоит.

Когда же выколосится матушка-рожь, установятся теплые ночи, отволгнет лесная подстилка от обмочливых дождей, тут-то и начнет на радость грибникам тяжелеть корзина от ненаглядных

«детей тени»: белых, черных и красных шляпок. В пору цветущих лип разбегутся по всему лесу сыроежки и лисички, только успевай отбивать поклоны! Но зенит грибного сезона приходится на август–сентябрь. Тут уж вся грибная свита высыплет на лесные просторы. Начнут, как никогда, попадаться боровики, маслята, рыжики, грузди.

Грибник устали не знает. Легкий на подъем, ходкий в дороге, в лесу он расторопно-медлителен, то прибавит шагу, то остановится, чтоб осмотреться. Давно уже давит на плечо ремешок корзины, пора бы и возвращаться. Но как выйдешь из леса, когда грибы не перебраны! И тут начинается почти священнодействие. Из глубин корзины, из самых ее недр извлекаются лесные клады – белые. Ряд за рядом расстанавливает их сверху грибник, выставляя напоказ вознаграждение за сметливость. Не судите его строго, делается это не для похвальбы, а из уважения к белым.

Сияют боровики и темными, и румяными, и почти русыми шляпками – все не схожи. Отчего? Над этим стоит задуматься. Вспомним, как попадали они в корзину. Вот этот крепыш в бурой шапке со светлыми пятнышками был сорван в ельничке. У молоденького грибка испод – губчатый слой – светел, неглубок, ножка – картофелиной (с возрастом утолщение книзу остается), видна легкая светлая сеточка. Еловый боровик – лучший среди собратьев, его именем называют для краткости всю когорту белых. А в когорте той грибники различают еще не менее трех форм: сосновую, дубовую и березовую. Понятно, формы эти неспроста связаны с деревьями: их представители предпочитают ютиться каждый под своей породой.

Вот боровик сосновый: вишнево-красная шляпка подернута фиолетовым оттенком. Ножка клубнем, у основания сильно утолщенная. Мякоть крепкая, белая, под кожицей – с краснинкой. Под дубом и березой белые окрашены побледней и мякоть их не так тверда, потому и при сушке они усыхают более настоящих боровиков – еловых и сосновых.

Грибы как бы сами о себе рассказывают. Уроженцы сухих, воздухопроницаемых почв обычно с короткими толстыми ножками, а выросшие на влажных местах – удлиненные, голенастые, Не бесследны для гриба приземная температура, кислотность почвы и состав растительности.

Конечно, с возрастом размеры и окраска плода не остаются неизменными. К старости (век боровика – 12 дней) гриб выцветает, седеет. Разросшаяся шляпка распрямляется в кружок, трубчатый слой зеленеет, ножка – столбом.

Белые не растут в лесной глухомани. Они как бы жмутся к вырубкам, тропам, к местам хоженым. Хмурой тени не выносят, лучший свет для них – рассеянный. На ярком свету шляпка бледнеет, но бывает, что и темнеет, вроде бы подергивается загаром. Упругость мякоти ослабевает.

Белые грибы порой достигают огромных размеров. Такие «табуреты» мне приходилось собирать в брянских лесах. Причем, попадались они нечервивые и помногу штук. И в Подмосковье бывает, нападешь на такую грибную семейку, что, не сходя с места, наберешь полкорзины боровиков.

Вспоминается такой случай. После иссушающей жары стали перепадать дождички. И сразу засырелась лесная подстилка, всклянь налились отороченные зеленью бочажки. Сухменное безгрибье отходило.

Войдя в лес, я сперва брал, что подвертывалось: и сыроежки разномастные, и скользкие валуи, и рядовки, потому как на заветные грибы надежда была невелика. Случалось, срезал и груздочек, и козляк. Белый же попался всего один: стоял, притулившись к сломанному пеньку. Перерос уже, но не пропал. Налюбовавшись – положил. И снова поиск.

После привала на поляне стал держаться лесной дороги. Тут деревья крупней и свету больше. Редкие, рослые папоротники не заслоняются валежинами, просматриваемость полная. Шага за три красуется свинушка – подобранная по краям шляпка на тонкой ножке. Тянусь за свинушкой. Но что это? В сторонке –

и один, и два, и три белых! От волнения доходит лишь, что грибы развернувшиеся, верх шляпки маслянисто-коричневый. Пока беру да смекаю – рядом вижу белые еще и еще. Крупные, средние – и все как налитые. Знаю, белые семьями произрастают, стало быть, отыскал грибную семейку. Но вот и последний. Подсчитываю – шестнадцать белых. Все они сорваны почти на одном месте.

Корзина отяжелела, пора выходить на опушку. Поднимаю свой грибной груз и спешу на выход. За опушкой – короткое овсяное поле, упирающееся в деревенские дворы. С первым встречным разговор:

– Что за деревня?

– Подвязново.

– А станция рядом какая?

– Калистово.

За этими словами встречный наклонился к корзине с белыми и. как бы пряча улыбку, произнес:

– А говорят Северная дорога не грибная. Грибы везде есть, где их ищут...

Белый гриб не встретишь в молодых посадках, под осинами, среди одиноких трав. Старые несомкнутые березняки, ельники, сосняки, дубы – вот где ждет грибника его заветный трофей.

Проскакивают белые тремя слоями. Первый слой – колосовиковый, когда хлеба колосятся (майские первенцы не в счет, их совсем мало); второй – жнивниковый, во время жатвы; и последний – листопадниковый, осенний. Позднеспелые грибы крепкие, самые дородные. Попадаются белые во всех трех слоях, но урожайны, обильны только в одном, и продолжается это всего неделю-другую.

Белый не зря называют «дорогим грибом». Вкусный в жарком, душистый в супах, в наварах, он легко усвояем, по питательности не уступает мясу. Вот почему белый боровик – всем грибам полковник.

У боровика есть двойник – желчный гриб. Из-за горечи и даже некоторой ядовитости ему, разумеется, не место в корзине. От белого желчный гриб отличается розоватостью низа шляпки и темным рисунком на ножке. На изломе мякоть краснеет, на вкус горькая.

В большом почете у грибников осиновик, по-другому красник или челыш. Мясистая, подушкой шляпка с губчатым исподом, и рослая, с небольшим расширением книзу, ножка так характерны, что осиновик не спутаешь ни с каким другим грибом. В осинниках этот гриб чаще всего попадается с красной шляпкой и белыми хлопьями чешуек на ножке, в березняках и среди сосен – шляпка окрашена в буровато-желтый цвет, ножка покрывается черными чешуйками. Мякоть осиновика на изломе темнеет. Употребляют их на солку и сушку; свежие осиновики вкусны в жарком и в супах. Ядовитых двойников нет.

В корзине грибника всегда найдется место и для подберезовиков. Всем взял подберезовик: и формой, и отменным вкусом, и питательной ценностью. Соперничал бы он с дорогим грибом – с боровиком, кабы не чернел при сушке. Да это не беда, зато в жарком, в солке каков! Искать его лучше всего в светлых лиственных лесах и в березовых колках.

«Лесным омлетом» называют лисички. Уж кто отправился с корзиной по белые, да по черные грибки – принесет и желтых лисичек! Бывает, нападешь на стойбище лисичек, только успевай срезать. Личинки мух и комаров их не портят, оттого-то грибочки эти всегда свежие, крепкие. Хорош «лесной омлет» на сковородке, превосходен. Но кто откажется от соленых лисичек! Потому-то грибники и не считают за тяготу отбивать поклоны этому желанному трофею.

«Мы грузди – ребятушки дружные», – говорится в русской сказке. Действительно, грузди плотно мостятся друг к дружке.

Бывает, на одном месте снимешь десяток, а то и больше груздочков. Свое название гриб получил от слова «груда», оттого что растет грудами.

Шляпка груздя разрастается до 20 сантиметров, круглая, посередине вдавленная. Края подобраны книзу, слегка опущены. Верх шляпки молочного или чуть желтоватого цвета, на ощупь сыроватый, низ – пластинчатый. Пластинки белые, по краям немного желтеющие, заметно переходят на ножку. Мякоть легко крошится, на запах приятная. Ножка груздя низкая, вершок – полтора. Внутри полая, сверху могут быть желтые пятна – погрызы слизней.

На груздь несколько похожа скрипица. Из-за жгучеедкой, грубой мякоти она вне «охоты» грибников. Шляпка скрипицы сухая, края гладкие, обильный млечный сок на воздухе не желтеет.

Грузди урожайны в смешанном лесу и в березняках. Попадаются с июля по сентябрь. Соленый груздь – гриб наипервейший, в таком виде с ним соперничает лишь один рыжик.

А вот и рыжик! Это самый заветный лесной клад среди ельников и сосняков. На мягком, хвойном отпаде почти нет трав, и яркий гриб издалека заметен. Шляпка рыжика может разрастись с чайное блюдце, но лучшим считается не переросший, крупный гриб, а небольшой, молоденький.

Узнать рыжик нетрудно. Рыжевато-оранжевая вороночкой шляпка, ниспадающая по краям, и под цвет шляпки крупные пластинки. Мякоть цветная, рыжая, на изломе зеленеет.

На шляпке рыжика просматриваются ряды темных колец. По этим разводам судят о разновидностях рыжика: сосновая форма имеет более светлые кольца, мякоть рыжиков, сорванных в сосняках, более крепкая; еловая форма окрашена гуще, кольца у нее также темнее, мякоть более рыхлая и ломкая.

Рыжик превосходен в жарком, маринадах и особенно в соленьях. Для сушки не подходит.

Любит расселяться под соснами и масленок. По кольцу на ножке масленок легко отличить от козляка. Шляпка в сырую погоду подергивается слизью, в сухую – шелковистая, коричневато-бурого цвета. Перед разделкой кожицу со шляпки снимают.

Среди маслят различают две формы – позднюю и зернистую. У позднего масленка в раннем возрасте шляпка выпуклая, затем к старости она уплощается, но бугорок посредине так и остается. Цвет кожицы красновато-бурый, а то и фиолетовый. На ножке видно пленчатое кольцо. Зернистый масленок на ощупь более сухой, ножка без пленчатого кольца, зато ближе к шляпке она покрыта как бы бородавочками, из-за них-то гриб и назван зернистым.

В лесу чаще всего попадаются, конечно же, сыроежки. В наших лесах их чуть ли не одна треть грибного урожая. И потом все грибы обычно как бы прячутся от нас благодаря приглушенной окраске, а сыроежки – на виду. Их шляпки ярче трав, листьев и лесной подстилки. Желтые, зеленые, бордовые, красные, вишневые, лиловые – как только ни расцвечены шляпки сыроежек! Словно в праздничных косынках стоят. Оттого-то их и легко собирать.

Гриб этот на ровной ножке, мякоть имеет белую, неедкую, пластинки также белые или слегка желтоватые. Верхняя кожица немного не доходит до краев шляпки, с мякоти сдирается трудно. Молодые сыроежки выпуклые, со временем шляпка распрямляется в кружочек, иногда даже несколько заворачивается кверху, «зажаривается». Сыроежки в благоприятных условиях разрастаются размером с чайное блюдце.

Но чрезмерная величина скорее недостаток, чем достоинство гриба. Настоящий сборщик кладет в корзину те, что поменьше, а переросшие находки не трогает. Чтобы сыроежки не испортились, их нельзя носить в рюкзаках и ведрах; корзина из ивовых прутьев – самое подходящее снаряжение грибника.

Сыроежки урожайны на влажных лесных почвах, но в сухое лето они легче других грибов переносят безводье. Встречаются С июня до заморозков. Предпочитают сосново-березовые леса.

Из 60 разновидностей сыроежек, произрастающих в нашей стране, ядовитых нет. Среди них изредка попадаются жгучеедкие, которые съедобны лишь при горячей засолке. Вообще-то полагают, что для жаркого лучше подходят сыроежки посветлей, а для солки – с темной окраской.

Опенки встретишь и в траве около деревьев, и на корнях, выступающих из почвы, и, конечно, на пнях, из-за которых этот гриб получил свое название. Опенок попадается так кучно, что можно сразу нарезать полкорзины душистых, крепеньких грибков.

Молодые опенки берут вместе с ножкой. У рослых, с расправленными шляпками, ножки отрезают на месте. У съедобного опенка есть ядовитый двойник – ложный опенок. Съедобный опенок никогда не растет на почве (если и попадается среди травы, то микориза связана с корнем дерева), его шляпка сухая, неяркая, на ножке имеется кольцо. Ядовитый двойник ярко-желтый, красный или серо-зеленый, ножка без пленчатого кольца.

Съедобные опенки хороши вареные и жареные, впрок их заготовляют в виде солений и маринадов. Некоторые находят возможным сушить эти грибы. Во всех видах опенок будет кстати в зимнее время.

Что лесные грибы хороши – спору нет. А пробовали вы грибы с осеннего луга? Такие, к примеру, как дождевики. С виду дождевик шиповатый похож на грушу. На лугу попадается вплоть до заправских холодов. Мякоть дождевика белая, твердая, приятного запаха. Особенно хороши молодые плотные грибки. Собирают их на жаркое и для сушки. Сухие ломтики не меняют цвета, остаются совершенно белыми, будто свежие. Среди дождевиков ядовитых нет, поэтому вполне съедобны и так называемые заячьи картошки – круглые мясистые

дождевики. Готовят их одинаково с шиповатыми: чистят, моют, режут и после варки откидывают на сковородку с маслом. На зеленом приволье дождевиками лакомятся птицы: грачи, вороны, галки.

Не отказывайтесь и от грибов-домоседов, пренебрежительно прозванных навозниками. Грибы эти достойны более благозвучных названий (их научное название – копринусы). Растут копринусы вдоль садовых дорожек, за дворами, внутри аллей. Где только не бывает встреча с белым лохматым навозником! Разный он за свою короткую жизнь: в молодом возрасте края шляпки подобраны и сомкнуты вокруг ножки, затем гриб развертывается вроде зонта, расправляется, и наконец, дряхлеет, превращаясь в дегтярную жидкость. За сходство такой жидкости с чернилами навозник и зовут чернильным грибом. Но что удивляет даже бывалого грибника – это вкус навозников. Жаркое из молодых шляпок – нежное, душистое и приятное блюдо. Но вот незадача, мало охотников брать навозники: одни считают их поганками, другие ими просто брезгают, какой, дескать, гриб возле дома. Что таким людям сказать? К поганкам навозники отношения не имеют – это съедобный гриб. Правда, собирают лишь молодые шляпки, их отличие – белые пластинки. Перестоялые с красными, а совсем дряхлые – с черными пластинками для еды не годятся. Пристрастие чернильного гриба к жирной земле – не исключение. Вспомним, что и шампиньон тоже любит расти на хорошо унавоженной почве, да кто же из-за этого не положит его в корзину! Кстати, на том же осеннем лугу до самых заправских морозов можно собирать и шампиньоны.

Интересна и такая черточка из биографии навозника. Когда-то наш гриб, действительно, добавляли в чернила. Ими подписывали особо важные бумаги, ведь подлинность такой подписи надежно удостоверялось наличием мельчайших спор. Выходит, чернильный гриб и к истории причастен.

Ну, а какой он дружный в слоях – залюбуешься. Проскакивает

сплошными круговинами, только успевай в корзину класть. Настоящее грибное диво! Среди навозников различают белые и серые разновидности. Съедобны те и другие молоденькие грибы.

За садом, у самой дороги, возьмут да и выскочат грибы-зонты. На голенастой ножке шляпка сперва не развернута, вроде колокольчика. А когда расправится в кружочек, разогнется – прямо-таки зонт! И весь в серых чешуйках, от ножки до маковки.

Гриб-зонт в молодом возрасте съедобен. Только вот любителей на него почти нет: какой грибной поход на задворках сада, когда богатые лесные клады искателей дожидаются, Так и стоит сиротливо гриб-домосед среди травы-муравы.

После краткого обзора грибов предложим читателям некоторые материалы справочного характера. Начнем с феноиндикаторов, то есть с явлений, которые сопутствуют началу роста тех или иных грибов.

Когда отцвела осина и стали опадать с крон мужские сережки – жди первых сморчков.

Колосится рожь – начинают попадаться подберезовики и белые.

Подберезовики проскакивают неделю спустя после зацветания рябины.

Полетел пух с осины (слетают зрелые семена) – иди за подосиновиками.

Зацвела сосна – зернистый масленок появился.

Вереск цветет – отправляйся за рыжиками.

Овес набрал восковую спелость и зажелтели первые листья у берез – собирайся брать опенки.

А теперь расскажем о некоторых грибных маршрутах Подмосковья.

Столичная область исключительно лесиста. Смешанные, лиственные и хвойные леса произрастают по всем железнодорожным радиусам. На электропоездах, легких речных судах,

автобусах добираются грибники к излюбленным местам «третьей охоты». С весны до глубокой осени одаряет их природа своими дарами. Наиболее оживленные грибные маршруты, разумеется, железнодорожные.

**Павелецкий радиус.** Леса Каширского направления, в основном, лиственные. Преобладают береза, осина, дуб, липа. Местность пересеченная, почвы суглинистые. Часто попадаются белые, подберезовики и подосиновики. Отправление с Павелецкого вокзала до станций: Востряково, Белые Столбы, Барыбино, Вельяминово, Привалово, Михнево, Шугарово, Жилево, Ступино, Акри.

**Курский радиус.** В большом почете у грибников лиственные и смешанные леса Серпуховского направления. Здесь, кроме белых, красных и черных грибов, часто попадаются сыроежки, чернушки, лисички и маслята. Ехать до платформ: Гривно, Львовская, Колхозная, Столбовая, Чепелево, Чехов, Луч, Шарапова Охота. В Орехово-Зуевском направлении, где широко раскинулись сосновые и еловые боры и поэтому в большом изобилии попадаются рыжики и маслята, лучше всего останавливаться у платформ: Кудиново, Храпуново, Есино, Фрязево, 65-й километр, Дрезна, Усад, Покров, Омутище.

**Киевский радиус.** Леса Нарофоминского направления смешанные. Чаще других пород – береза, осина и ель. Местность холмистая, возвышенная. Встречаются все виды трубчатых и пластинчатых грибов. Осенью эти леса особенно славятся опенками. Ехать до станций: Алабино, Селятино, Рассудово, Ожигово, Бекасово, Зосимова Пустынь, Башкино, Балабаново.

**Белорусский радиус.** В Можайском направлении преобладают смешанные леса. Главенствующие древесные породы – береза, ель, осина. Почвы суглинистые и глинистые, местность возвышенная. Грибные находки – подосиновики, подберезовики и белые. Останавливаться у платформ: Сушкинская, Портновская, Полушкино, Тучково, Дорохово, Партизанская, Шаликово, Кукаринская.

**Рижский радиус.** Леса Волоколамского направления смешанные, с преобладанием ели, сосны, березы и осины. Почвы суглинистые, местность возвышенная. Особенно много подосиновиков и подберезовиков. Станции: Опалиха, Новоиерусалимская, Чеховская, Холщевики, Ядрошино, Курсаковская, Румянцево, Устиновка, Лесодолгоруково, Чисмена, Матренино, Дубосеково.

**Ленинградский радиус.** В лиственных, смешанных и хвойных лесах Клинского направления попадаются все виды грибов. Удачливые, расторопные охотники с корзиной особенно много находят здесь подосиновиков и подберезовиков. Места сбора грибов недалеко от станций: Алабушево, Радищево, Поварово, Березки Дачные, Сенеж, Головково, Покровка, Фроловское, Стриглово. Рельеф местности холмистый, почвы суглинистые.

**Савеловский радиус.** В направлении Дмитрова большие лиственные леса, в основном из хвойников и смешанных пород. Местность холмистая, но за Дмитровом обширные низменности и болота. Грибы самые разнообразные, особенно часто находят здесь подосиновики и подберезовики. Ехать до платформ: Луговая, Некрасовская, Трудовая, Икша, Морозки, Турист. По ветке на Поварово (от Икши) выходить на станциях: Белый раст, 113, 115 и 121-й километр, Бухарово.

**Ярославский радиус.** Загорское направление проходит через значительные массивы смешанных и хвойных лесов. Местность возвышенная, холмистая. Грибные находки – боровики, рыжики, маслята, подосиновики и подберезовики; осенью изрядно бывает опенков. Станции: Зеленоградская, 43-й километр, Ашукинская, Калистово, Абрамцево, Семхоз, Бужениново, Арсаки.

**Казанский радиус.** Леса Куровского направления, в основном, смешанные с преобладанием ели, березы и осины. Почвы песчанистые и торфянистые. Много низменностей и болот. Подосиновики, подберезовики и маслята – обычные грибные трофеи. Ехать до станций: Хрипань, Донино, Григорово, Гжель,

Игнатьево, Шевлягино, Анциферово, 82-й километр. По Голутвинскому направлению рельеф местности низменный, равнинный. Почвы песчанистые и суглинки. Грибники здесь находят немало боровиков, подберезовиков и подосиновиков. Выходить на платформах: Бронницы, 63-й километр, Фаустово, Виноградово, Конобеево, Пески, Конев Бор.

## ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Существуют разные способы заготовки грибов впрок. Рекомендуем некоторые из них, наиболее распространенные среди любителей.

Сушат только определенные виды грибов: из губчатых – белые, березовики, подосиновики, маслята, моховики и козляки, а из сумчатых – строчки и сморчки.

Пластинчатые грибы – рыжики, грузди, опенки, волнушки, сыроежки – сушить не следует, они сохраняют в сушеном состоянии присущую им горечь.

Грибы предварительно очищают от приставшей к ним земли, песка, хвои, листьев. Мыть грибы перед сушкой не следует, так как после этого они медленно сохнут, а белые теряют свой цвет и темнеют.

Для сушки отбирают самые свежие и крепкие грибы. Червивые, дряблые сушке не подлежат. Рекомендуется перед сушкой сортировать грибы также и по размерам, причем более крупные экземпляры сушат отдельно от мелких. Сушку проводят в печах и специальных сушилках. На солнце из-за медленной сушки грибы темнеют, и продукция выходит низкокачественной.

Наиболее распространенный способ – сушка в русской печи, но в ней трудно регулировать температуру, обеспечить достаточный обмен воздуха. Чтобы не загрязнить грибы золой, необходимо сушить их на ситах или решетах. Сита подбивают железной луженой сеткой, а решета могут быть редко сплетены из ивовых прутьев. Для ускорения сушки сита

и решета устраивают на ножках, тогда горячий воздух будет пронизывать грибы со всех сторон. Решета и сита можно устанавливать в несколько ярусов, что позволит больше загрузить печь грибами.

Можно сушить грибы на специальных стойках, а также на спицах, вставленных в деревянные доски.

## ЗАСОЛКА

Из пластинчатых грибов можно засаливать рыжики, грузди, подгрузди, белянки, волнушки, валуи, свинушки, чернушки, зеленки, рядовки.

Не подлежат засолу отделенные от шляпок ножки грибов, за исключением рыжиков. Также нельзя солить червивые, перезрелые, ломаные, дряблые и недостаточно свежие грибы. Рыжики и грузди в зависимости от размера шляпки разбирают по сортам и очищают от приставших к ним листьев, хвои, веточек, земли. Как правило, отдельно, по видам. Нельзя засаливать в одной бочке смеси разных видов грибов. Во всех случаях грибы предварительно промывают в холодной воде.

**Холодный способ засолки** применяют преимущественно к грибам, не требующим предварительного отвара или вымочки. При холодном способе засолки подготовленные рыжики или свинушки складывают шляпками вниз в чистую бочку слоями толщиной до 6 сантиметров, причем каждый слой грибов пересыпают чистой пищевой солью.

Соль употребляют в количестве 4,5% от веса грибов, или 700–750 граммов на каждые 16 килограммов сырых грибов, а для рыжиков норма соли может быть повышена на 5%. При любом способе переработки – солении или мариновании – должна употребляться соль исключительно столовая, хорошего качества.

На уложенные в бочку грибы накладывают деревянный круг, свободно проходящий в бочку, и прижимают его чисто вымытым камнем. Нельзя применять в качестве груза при засоле металлические предметы, кирпичи или известковые камни.

По истечении 2–3 дней, когда грибы несколько уплотнятся, осядут, пустят сок, нужно добавить в бочку свежих грибов с соблюдением того же порядка укладки, применения той же соли и того же груза, как описывалось выше, пока бочка не будет заполнена доверху и не прекратится дальнейшее оседание грибов. Наполненную таким образом бочку закрывают днищем и кладут набок. Бочку следует время от времени переворачивать для более равномерного распределения рассола.

Грузди, волнушки, подгрузди, белянки, валуи имеют горечь, острый вкус, поэтому перед засолкой должны обязательно отвариваться, ошпариваться или вымачиваться. Вымачивают их в течение 2–3 дней с неоднократной сменой воды, не менее двух раз в день.

Положенные в бочку или кадку для вымочки грибы должны быть залиты холодной, слегка подсоленной водой с таким расчетом, чтобы на каждые 5 килограммов грибов добавлялось не более 0,5 литра воды, после чего их накрывают деревянным кружком, поверх которого кладут небольшой груз (камень).

Вымочку проводят при низкой температуре в закрытом нежилом помещении (погребе, леднике или сарае). Вымачивание грибов на открытом воздухе при теплой погоде даже в тени приведет к окислению грибов и сделает их непригодными как для засолки, так и вообще для употребления в пищу.

**Горячий способ засолки** заключается в следующем: очищенные, отсортированные и промытые грибы (грузди, волнушки, подгрузди, белянки) перед солением опускают в котел или кастрюлю с кипящей солоноватой (с содержанием 3% соли) водой на 5–6 минут, после чего грибы отбрасывают на решета. Валуи же нужно отваривать с момента кипения в течение 15–25 минут. Когда грибы остынут и вода с них стечет, нужно их немедленно засолить так же, как и при холодном способе засолки. Оставшуюся в котле после каждой варки грибов воду выливают, так как она приобретает горечь, неприятный вкус и запах. Котел после каждой варки хорошо протереть солью и вымыть.

Для придания грибам аромата и улучшения вкуса можно при засолке добавить специи: лавровый лист и душистый перец; не следует класть стручковый красный перец, укроп.

Хранят соленые грибы в хорошо проветриваемом помещении при температуре не ниже нуля градусов; при более низкой температуре грибы промерзнут, будут крошиться. Хранение же соленых грибов при температуре выше 6–8 градусов тепла может повлечь их закисание и порчу.

Соленые грибы употребляют в пищу не ранее как через 30–45 дней после засола.

## МАРИНОВАНИЕ

Для маринования отбирают грибы помоложе, нечервивые. Подготовленные грибы несколько раз промывают в холодной воде и слегка подсушивают. Проделывают это быстро, чтобы грибы не почернели, а при варке не расползлись и не потеряли свой аромат.

Промытые грибы укладывают в эмалированную кастрюлю со слабым раствором уксуса и соли из расчета: на 1 килограмм грибов 1/3 стакана воды, 1 столовая ложка соли, 2/3 граненого стакана 8%-ного уксуса. После этого грибы ставят на сильный огонь. При нагревании грибы сами начнут выделять сок и постепенно покроются жидкостью. Как только грибы закипят, огонь убавляют и варят их, осторожно помешивая. Появляющуюся на поверхности пену снимают шумовкой. Когда пена перестанет образовываться, добавьте в кастрюлю сахарный песок, пряности (на 1 килограмм грибов – 1 чайную ложку сахарного песку, 5 горошин душистого перца, по 2 штуки корицы, гвоздики, лаврового листа) и лимонную кислоту на кончике ножа для сохранения окраски грибов.

Варку можно считать законченной, когда грибы опустились на дно, а маринад стал прозрачным. Не упустите момент готовности грибов: если они переварятся, то станут дряблыми. Но опасайтесь и недоваривать грибы – они непременно закиснут.

Готовые грибы охлаждают, раскладывают в чистые банки и заливают доверху охлажденным маринадом. Чтобы предохранить грибы от плесневения, хорошо слегка залить их подсолнечным маслом. Банки плотно закрывают пергаментом и обвязывают шпагатом. Хранят в прохладном месте.

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Тщательно подготовленные и вымытые грибы опускают в кипяток, добавляют соль, лимонную кислоту и пряности (лавровый лист, корицу, гвоздику, перец душистый). Варят при слабом кипении минут 20, не забывая снимать пену.

Отваренные грибы кладут в горячие стеклянные банки, заливают горячим, сразу же после кипения процеженным бульоном, в котором они варились, и прикрывают крышками (степень наполнения банок наибольшая, чтобы оставалось меньше воздуха).

Затем стерилизуют грибы обычным способом. В большую кастрюлю, на дно которой положена деревянная решетка, металлическая сетка или тряпочка, сложенная в несколько раз, наливают воду, нагретую до 50–60 градусов, после чего ставят в кастрюлю прикрытые крышками банки с грибами. Уровень воды в кастрюле не должен превышать горлышка банок.

Доводят воду до кипения и выдерживают поллитровые банки 20–25 минут, литровые – 25–30 минут с момента закипания.

Осторожно вынимают банки из кастрюли и сразу же закупоривают железной крышкой с помощью закаточной машинки или стеклянной крышкой с замком. Банки со стеклянными крышками лучше закупоривать до стерилизации, в таком случае их надо полностью погружать в воду.

Консервированные грибы хранят в сухом, прохладном месте.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОЙ ИКРЫ

Отрезанные корешки, ломаные и обрезанные шляпки после тщательной очистки, промывки в двух-трех водах отваривают в течение 20–30 минут в воде, потом промывают в холодной

воде и, поместив в холщевый мешок, кладут под гнет, чтобы отжать воду. Отжатые грибы мелко рубят сечкой, добавляют к ним соль из расчета на 1 килограмм грибов 50 граммов соли. Для вкуса можно добавить толченый перец, рубленый лук. Икрой набивают банки или бочонок.

## ХОЗЯЙКЕ – НА ЗАМЕТКУ

**Салат с соусом.** Сварить свежие грибы, откинуть на сито или дуршлаг, нарезать ломтиками.

Для соуса на 200 граммов грибов взять 1/2 столовой ложки уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайную ложку сахара, соли и перца по вкусу и все смешать.

Перед подачей на стол грибы смешать с соусом.

**Салат с картофелем и майонезом.** В подсоленной воде сварить грибы и нарезать их ломтиками. Отдельно сварить в подсоленной воде несколько очищенных клубней картофеля, нарезать кубиками, добавить мелко нарезанного сельдерея. Грибы, картофель, сельдерей смешать и залить майонезом.

**Салат из соленых и маринованных грибов.** 500 граммов маринованных или соленых грибов порезать на кусочки, добавить репчатого, нашинкованного мелко (2 головки) или зеленого (100 граммов) лука, смешать с майонезом.

В салат можно добавить порезанный отварной картофель.

**Салат с томатами.** Соленые и маринованные грибы нарезать, добавить порезанные ломтиками свежие или соленые томаты, добавить зеленый горошек, нашинкованный лук, уксус, перец, соль и подсолнечное масло, перемешать.

**Винегрет с грибами.** Вареные свеклу, картофель, морковь, а также свежие или соленые огурцы порезать ломтиками, добавить промытую и отжатую квашеную капусту, по вкусу лук, уксус, соль, перец, горчицу, растительное масло и все перемешать. Взять четверть объема приготовленного винегрета, соленых и маринованных грибов, порезать и перемешать с винегретом.

Можно приготовить заливку. Для этого 250 граммов расти-

тельного масла смешать с таким же количеством 3-процентного уксуса, добавить по 15 граммов соли и сахара и немного молотого перца.

**Суп картофельный со свежими грибами.** Очищенные и промытые шляпки грибов порезать кусочками, ошпарить кипятком, затем варить в воде или мясном бульоне 40 минут, а ножки мелко изрубить и поджарить в масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Картофель очистить, нарезать кубиками и положить в кастрюлю с отваренными шляпками грибов. Туда же положить поджаренные ножки грибов, коренья и лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20–25 минут.

При подаче на стол добавить сметану.

**Грибной суп с гренками.** Очищенных, промытых и мелко нарезанных 250 граммов свежих грибов опустить в кипящую подсоленную воду и кипятить 30 минут. Столовую ложку подсушенной в духовке муки развести в тепловатой воде, влить в суп и кипятить еще 10 минут. Суп заправить сливочным маслом. Перед подачей на стол посыпать в суп зелень мелко порезанной петрушки или молотый перец. Отдельно подать гренки.

**Суп из свежих грибов.** 500 граммов свежих, молодых, очищенных и промытых грибов нарезать ломтиками и тушить с 1/2 столовой ложки сливочного масла и мелко нарубленной зеленью петрушки, посолить, добавить перец по вкусу. Отдельно смешать 1/2 столовой ложки муки и 1/2 столовой ложки сливочного масла, пожарить и развести овощным отваром или водой (3 литра), положить грибы и варить минут 10–15. Перед подачей на стол заправить суп желтком.

**Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой.** Свежие, молодые грибы потушить со сливочным маслом и зеленью петрушки, затем добавить перец и тушить с мясом. Отдельно сварить коренья и бульон процедить, затем поставить его на огонь. Когда бульон закипит, медленно всыпать в него 1 столовую ложку манной крупы и положить грибы с мясом.

Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

| Виды грибов | Сроки плодоношения | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Апрель | Май | Июнь | Июль | Август | Сентябрь | Октябрь |
| Сморчки, строчки | | | | | | | |
| Подберезовик | | | | | | | |
| Луговой опенок | | | | | | | |
| Масленок зернистый | | | | | | | |
| Моховик зеленый | | | | | | | |
| Белый подосиновик | | | | | | | |
| Подосиновик | | | | | | | |
| Горькуша | | | | | | | |
| Шампиньон обыкновенный | | | | | | | |
| Свинушка тонкая | | | | | | | |
| Лисичка | | | | | | | |
| Валуй | | | | | | | |
| Сыроежка зеленая | | | | | | | |
| Дубовик | | | | | | | |
| Подвишень | | | | | | | |
| Подгруздь белый | | | | | | | |
| Сыроежка цельная | | | | | | | |
| Зонтик пестрый | | | | | | | |
| Груздь настоящий | | | | | | | |
| Ежевик желтый | | | | | | | |
| Серушка | | | | | | | |
| Подорешник | | | | | | | |
| Рыжик | | | | | | | |
| Волнушка | | | | | | | |
| Козляк | | | | | | | |
| Масленок поздний | | | | | | | |
| Опенок осенний | | | | | | | |
| Рогатики | | | | | | | |
| Зеленка | | | | | | | |
| Краснушка | | | | | | | |
| Ежевик пестрый | | | | | | | |
| Рядовка фиолетовая | | | | | | | |

*Условные обозначения:*

- *первый период плодоношения*
- *период, когда гриб встречается редко, или не попадается совсем*
- *плодоношение не обильное*
- *массовое плодоношение*
- *последние грибы*

Владимир Алексеевич Солоухин

**ПО ГРИБЫ**

Александр Николаевич Стрижев

**ЗАМЕТКИ ФЕНОЛОГА**

Редакторы **Г. В. Меснянкина, А. В. Поляков**
Художники **Н. А. Игнатьев, Г. А. Соцков**
Художественный редактор **В. А. Сорокина**
Технический редактор **Н. Н. Ковалевская**
Корректоры: **Л. Г. Ковалева, О. В. Турбина**

Л-64192. Сдано в набор 12/XII 1973 г.
Подписано в печать 1/II 1974 г.
Формат 70×108/32 Печ л. 4,0.
Усл.-печ. л. 5,6 Уч.-изд. л. 6.17
Бумага офсетная № 2. Изд. № 3560
Заказ 691 Тираж 200 000 экз.,
2-й завод (100001–200000) Цена 27 коп.

Издательство «Реклама»
Кропоткинская наб., 15

Полиграфическое объединение «Авангард»
Управление издательств, полиграфии и
книжной торговли Мосгорисполкома
Москва 3-й Силикатный пр., 3

Московская типография № 6
Союзполиграфпрома
при Государственном комитете
Совета Министров СССР
по делам издательств, полиграфии и
книжной торговли.
109088, Москва, Ж-88, Южнопортовая ул. 24

Цена 27 коп.

Издательство «Реклама»
Москва 1974 г.